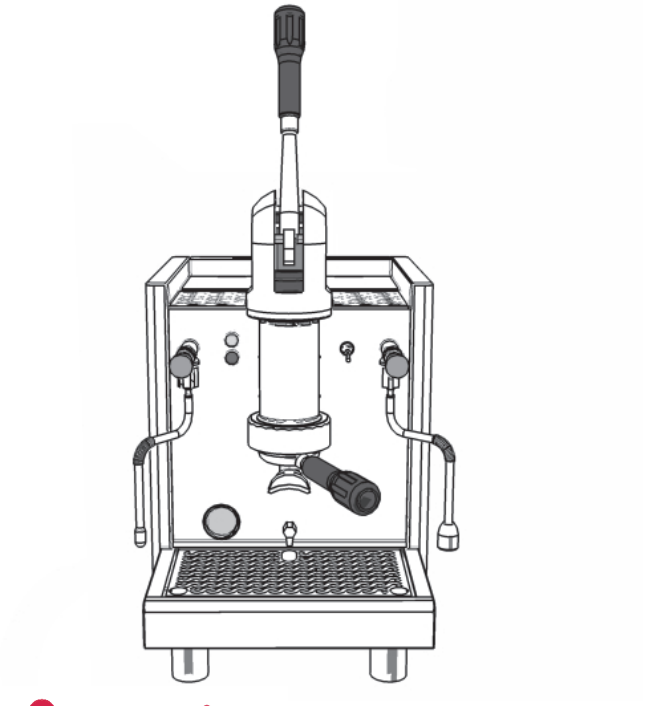
Manuale di istruzioni **IT**

Instruction manual **EN**

Manuel d'instructions **FR**

Bedienungsanleitung **DE**

Manual de instrucciones **ES**



BEZZERA

Dal 1901

STREGA

SIMBOLOGIA DI SICUREZZA
SAFETY SYMBOLS
SYMBOLES DE SECURITE
SICHERHEITSSYMBOLIK
SIMBOLOGÍA DE SEGURIDAD

Attenzione! Importanti indicazioni per la sicurezza!
Warning! Important safety warnings!
Attention! Prescriptions de sécurité importantes!
Achtung! Wichtige Sicherheitshinweise!
Atención! ¡Indicaciones importantes para la seguridad!

Attenzione! Importanti avvertenze per il corretto uso della macchina.
Caution! Important warnings for the correct use of the machine
Avis importants pour l'emploi correct de la machine.
Wichtige Warnhinweise für die korrekte Benützung der Maschine.
Importantes advertencias para el uso correcto de la máquina.

16 - 23 **IT**
24 - 31 **EN**
32 - 39 **FR**
40 - 47 **DE**
48 - 55 **ES**

© 2007 G. BEZZERA - Tutti i diritti riservati
Questa pubblicazione o parti di essa non possono venire riprodotte, immagazzinate in una macchina di memorizzazione, trasmesse, trascritte o tradotte in alcun linguaggio, comune o informatico, in alcuna forma o con alcun mezzo, elettronico, meccanico, magnetico, ottico, chimico, manuale o altro, senza un'espressa autorizzazione scritta della G. BEZZERA.

© 2007 G. BEZZERA - All rights reserved
This publication or any part of it cannot be reproduced, stored in any kind of processor, transmitted, transcribed or translated in any common or software language, in any form or with any means be they electronic, mechanical, magnetic, optical, chemical, manual or other, without the previous written authorisation of G. BEZZERA.

© 2007 G. BEZZERA - Tous droits réservés
Cette publication ou des parties d'elle ne peuvent pas être reproduites, emmagasinées dans une machine de mise en mémoire, transmises, transcrites ou traduites dans aucun langage, commun ou informatique, dans aucune forme ou avec aucun moyen, électronique, mécanique, magnétique, optique, chimique, manuel ou autre chose, sans une expresse autorisation écrite par G. BEZZERA.

© 2007 G. BEZZERA - Alle Rechte vorbehalten
Diese Veröffentlichung bzw. Teile derselben dürfen ohne die ausdrückliche schriftliche Genehmigung der Firma G. BEZZERA weder reproduziert, in einem Betriebssystem gespeichert, übermittelt, abgeschrieben oder in irgendeine Sprache übersetzt werden, und zwar weder allgemein noch informativ, in keinerlei Form und mit keinerlei elektronischem, mechanischem, magnetischem, optischem, chemischem, manuellem oder ähnlichem Hilfsmittel.

© 2007 G. BEZZERA - Reservados todos los derechos
Quedan rigurosamente prohibidas la registración, grabación, transmisión, transcripción, traducción a idiomas o lenguajes comunes o informáticos o las reproducciones parciales o totales de esta publicación por cualquier medio o proceso electrónico, mecánico, magnético, óptico, químico, manual o de cualquier otro tipo, sin específica autorización escrita otorgada por G. BEZZERA.

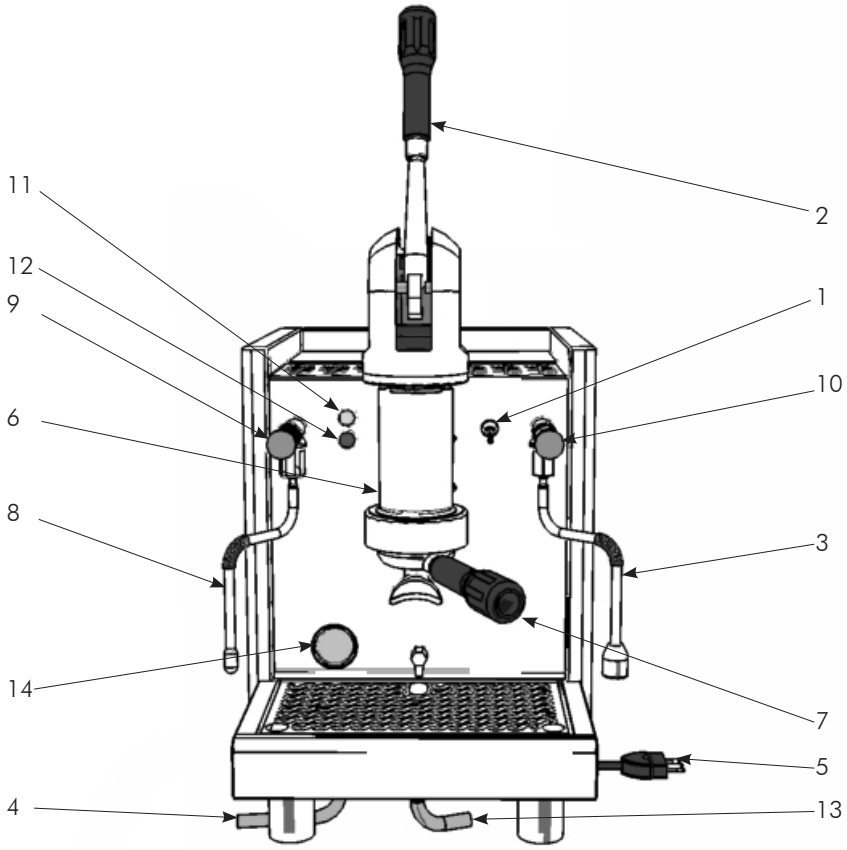


FIG. 01

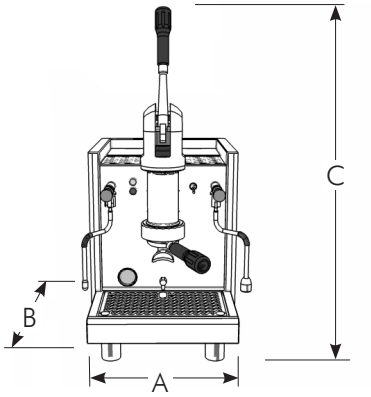


FIG. 02

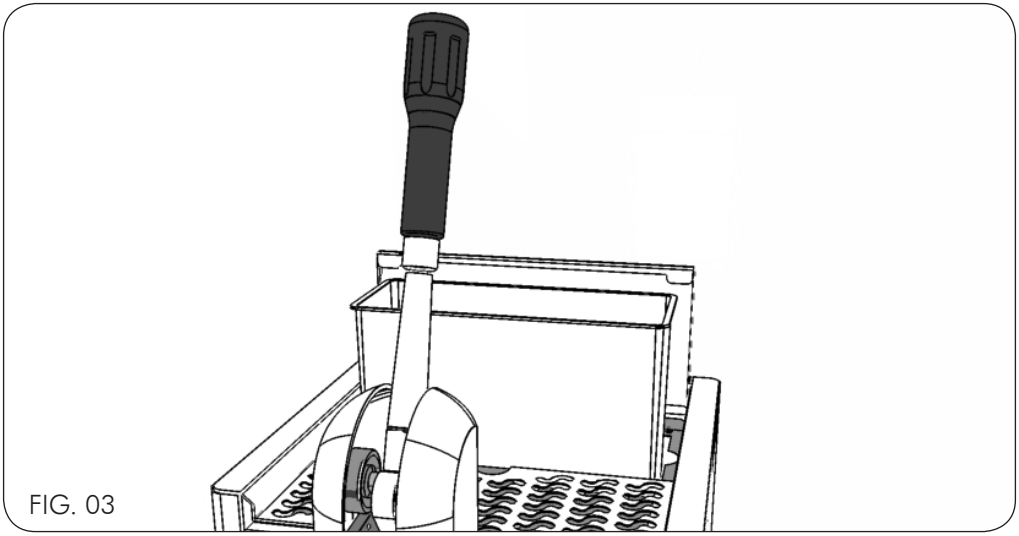


FIG. 03

FIG. 04

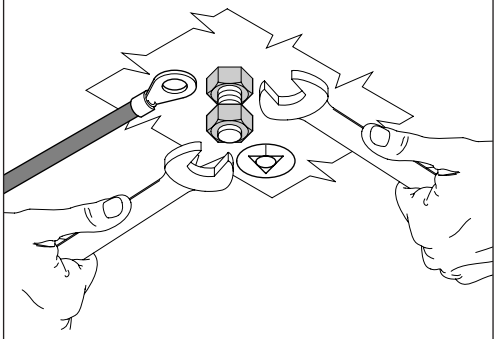
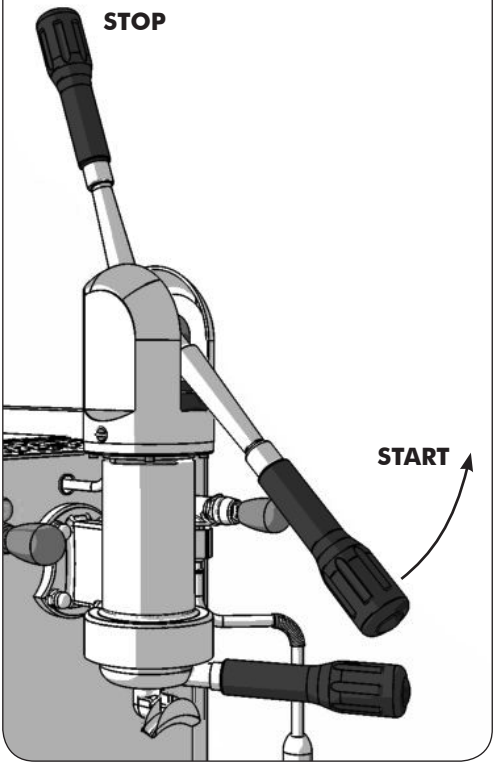


FIG. 05



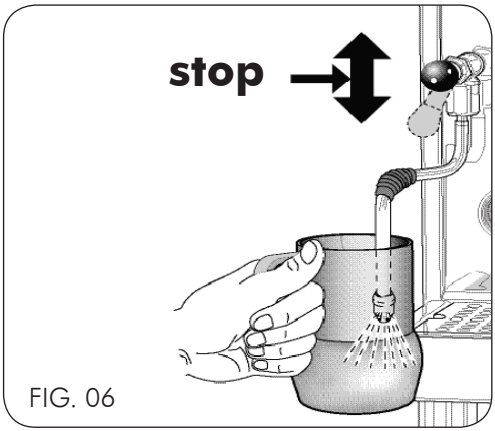


FIG. 06

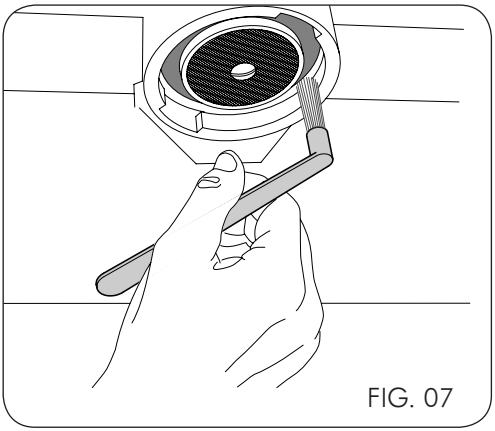


FIG. 07

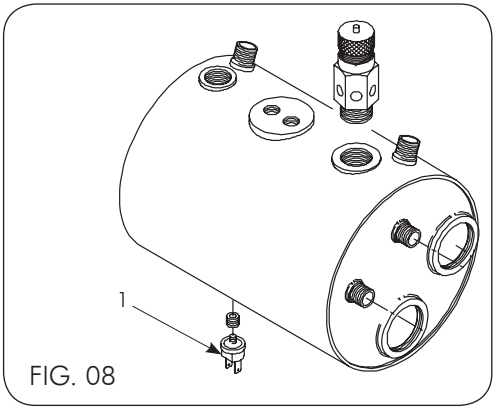


FIG. 08

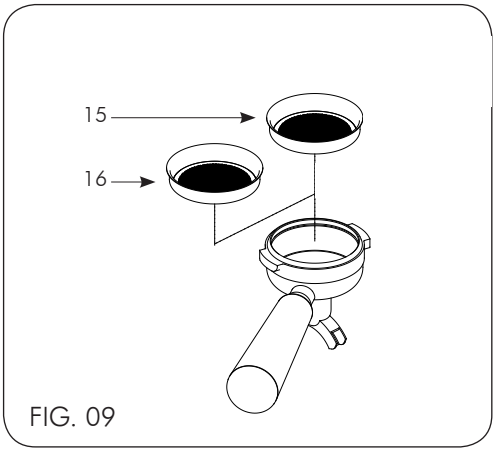


FIG. 09

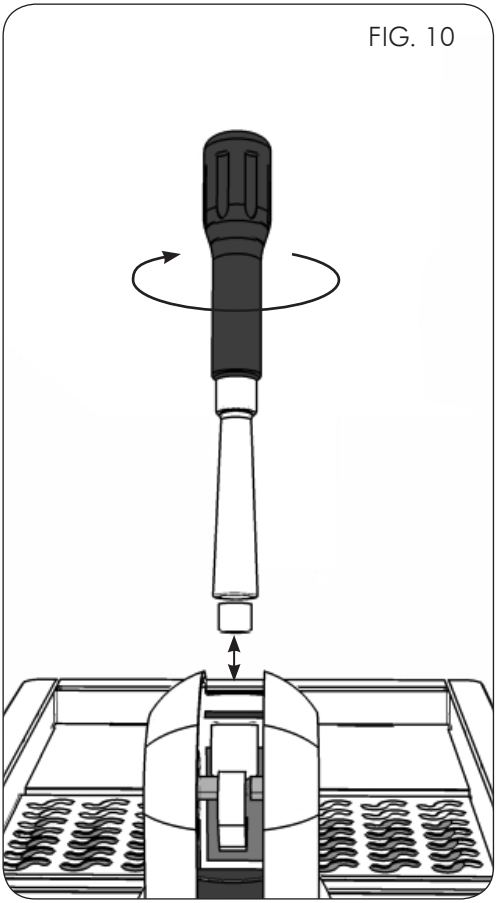
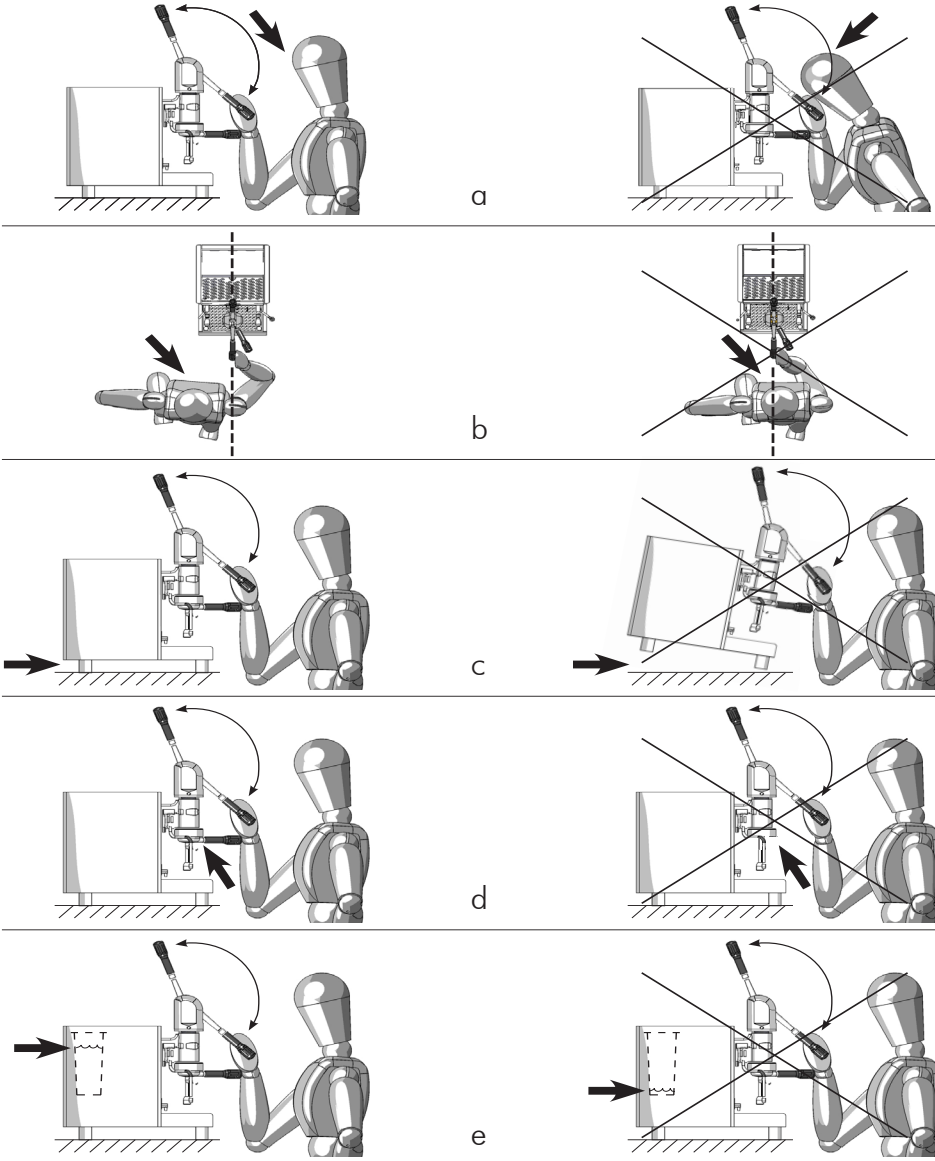


FIG. 10

FIG. 11

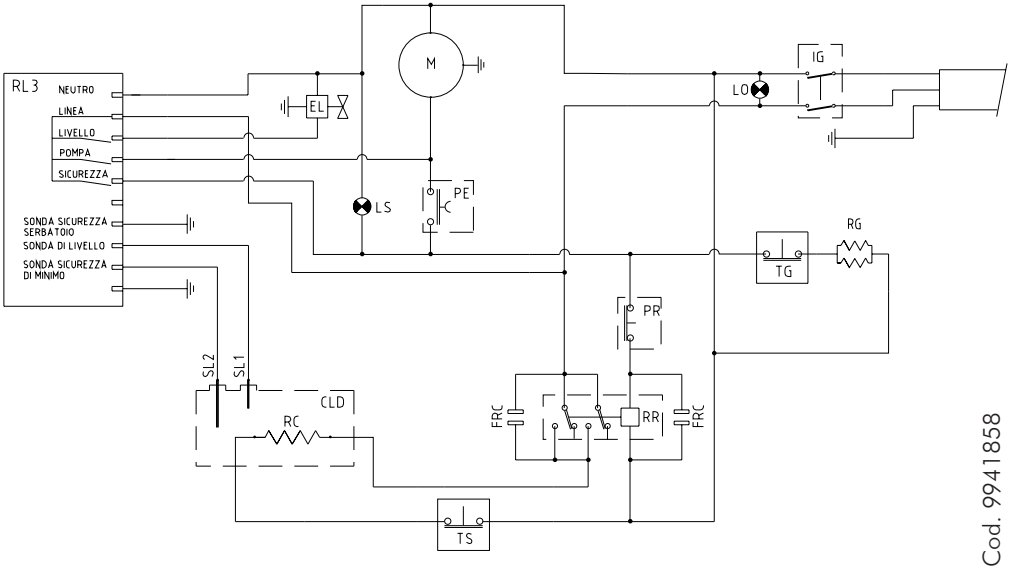
USO CORRETTO / CORRECT USE
USAGE CORRECT / RICHTIGE VERWENDUNG
USO CORRECTO

USO ERRATO / WRONG USE
USAGE INCORRECT / FALSCHE VERWENDUNG
USO INCORRECTO



SCHEMA ELETTRICO - WIRING DIAGRAM - SCHEMAS ELECTRIQUES SCHALT PLANE - ESQUEMAS ELECTRICO

STREGA R

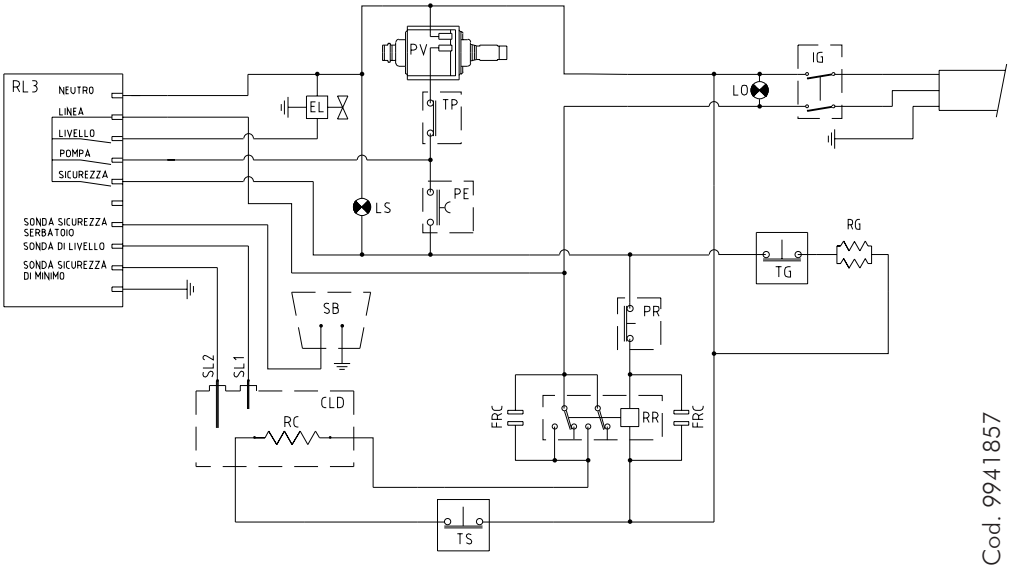


Cod. 9941858

CLD	Caldaia	Boiler	Chaudière	Kessel	Caldera
EL	EV livello automatico	EV automatic level	EV niveau automatique	EV niveau automatische	EV nivel automático
FRC	Filtro RC	RC filter	Filtre RC	Filter RC	Filtro RC
IG	Interruttore generale	Main switch	Interrupteur général	Hauptschalter	Interruptor general
LO	Lampada ON	ON lamp	Lampe ON	Lampe ON	Lámpara ON
LS	Lampada sicurezza	Safety lamp	Lampe sécurité	Lampe sicherheits	Lámpara seguridad
PE	Pulsante erogazione	Push button for delivery	Bouton distribution	Ausgabe-taste	Pulsador suministro
PR	Pressostato	Pressure switch	Pressostat	Druckwaechter	Presostato
M	Pompa	Pump	Pompe	Pumpe	Bomba
RC	Resistenza caldaia	Boiler heating resistance	Résistance chaudière	Kesselheizung	Resistencia caldera
RL3	Regolatore livello 3 sonde	Level regulator	Régulateur de niveau	Niveauregler	Regulador de nivel
RR	Relè resistenza	Resistance contactor	Relè résistance	Relè heizung	Relé resistencia
SL1	Sonda livello MAX	MAX lever feeler	Sonde niveau MAX	Sonde hoechstniveau	Captador MAX nivel
SL2	Sonda livello MIN	MIN level feeler	Sonde niveau MIN	Sonde mindestniveau	Captador MIN nivel
TS	Termostato sicurezza	Safety thermostat	Thermostat de sécurité	Sichereitsdruckwaechter	Termostato de seguridad
TG	Termostato gruppo	Group thermostat	Thermostat groupe	Thermostat gruppe	termostato grupo
RG	Resistenza gruppo	Group heating element	Rèsistance groupe	Heizwiderstand	Resistencia grupo

SCHEMA ELETTRICO - WIRING DIAGRAM - SCHEMAS ELECTRIQUES SCHALT PLANE - ESQUEMAS ELECTRICO

STREGA S



Cod. 9941857

CLD	Caldaia	Boiler	Chaudière	Kessel	Caldera
EL	EV livello automatico	EV automatic level	EV niveau automatique	EV niveau automatische	EV nivel automático
FRC	Filtro RC	RC filter	Filtre RC	Filter RC	Filtro RC
IG	Interruttore generale	Main switch	Interrupteur général	Hauptschalter	Interruptor general
LO	Lampada ON	ON lamp	Lampe ON	Lampe ON	Lámpara ON
LS	Lampada sicurezza	Safety lamp	Lampe sécurité	Lampe sicherheits	Lámpara seguridad
PE	Pulsante erogazione	Push button for delivery	Bouton distribution	Ausgabe-taste	Pulsador suministro
PR	Pressostato	Pressure switch	Pressostat	Druckwaechter	Presostato
PV	Pompa vibrazione	Vibration pump	Pompe à vibration	Vibrationspumpe	Bomba de vibración
RC	Resistenza caldaia	Boiler heating resistance	Résistance chaudière	Kesselheizung	Resistencia caldera
RL3	Regolatore livello 3 sonde	Level regulator	Régulateur de niveau	Niveauregler	Regulador de nivel
RR	Relè resistenza	Resistance contactor	Relè résistance	Relè heizung	Relé resistencia
SB	Serbatoio	Tank	Réservoir	Tank	Tanque
SL1	Sonda livello MAX	MAX lever feeler	Sonde niveau MAX	Sonde hoechstniveau	Captador MAX nivel
SL2	Sonda livello MIN	MIN level feeler	Sonde niveau MIN	Sonde mindestniveau	Captador MIN nivel
TS	Termostato sicurezza	Safety thermostat	Thermostat de sécurité	Sichereitsdruckwaechter	Termostato de seguridad
TP	Termostato pompa	Pump thermostat	Thermostat pompe	Pumpedruckwaechter	Termostato de bomba
TG	Termostato gruppo	Group thermostat	Thermostat groupe	Thermostat gruppe	termostato grupo
RG	Resistenza gruppo	Group heating element	Rèsistance groupe	Heizwiderstand	Resistencia grupo

G.Bezzera

Macchine per caffè espresso
20088 Rosate (Milano) Italy
Via L. Bezzera n.1

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' CE – DECLARATION DE CONFORMITE CE
EG-KONFORMITÄTLÄRUNG – EC DECLARATION OF CONFORMITY
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE – DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE

G. Bezzera Macchine per caffè espresso
Dichiariamo sotto la nostra responsabilità che il prodotto: **Macchina per caffè per uso professionale**
Déclarons, sous notre responsabilité, que le produit: **Machine à café d'utilisation professionnel**
Wir erklären auf unsere Verantwortung, daß das Produkt: **Kaffeemaschine für Beruflichgebrauch**
Declare under our responsability that the product: **Espresso coffee makers for commercial use**
Declaramos bajo nuestra responsabilidad que el producto: **Máquina para café de uso profesional**
Declaramos sob a nossa responsabilidade que o produto: **Máquina para café para uso profissional**

STREGA

è conforme secondo quanto prescritto dalle direttive specifiche: - est conforme selon les prescriptions des directives spécifiques:
In Übereinstimmung, Entsprechend der Vorschiriften der spezifischen Richtlinien: - it complies according to the provision of the specific directives:
es conforme de acuerdo con lo prescrito por las especificas directivas: - è conforme segundo quanto prescrito pelas especificas diretrizes:

98/37/CE
Direttiva macchine - Directive Machine - Richtlinie Maschine - Makers Directive - Directiva Máquina - Diretriz da máquina

2006/95/CEE, 93/68/CEE
Direttiva Bassa Tensione - Directive Basse Tension - Niederspannungsrichtline - Low Voltage Directive - Directiva Baja Tensiòn - Diretriz Baixa Tensão

2004/108/CEE, 93/68/CEE, 92/31/CEE
Direttiva EMC - Directive EMC - Richtlinie EMC - EMC Directive - Directiva EMC - Diretriz EMC

97/23/CE
Direttiva attrezzature a pressione (PED) - Directive sur les appareillages sous pression (PED) - Richtlinie fur unter Druck stehende Geräte (PED)
Pressure device directive (PED) - Directiva equipos de presión (PED) - Diretriz aparelhagem de pressão (PED)

alle seguenti norme: - aux norme suivantes: - mit den folgenden Normen: - with the following norms: - a las seguientas normas: - as seguintes normas:

EN 292-1, EN 292-2, EN 60335-1, EN 60335-2-15 o EN 60335-2-75 , EN 55014, EN 61000-3, EN 61000-4, ENV 50141, EN 55104
Norme EN armonizzate - Normes EN harmonisée - Harmonisierte EN-Norme - Harmonized EN norms - Normas EN armonizadas - Normes EN Harmonia

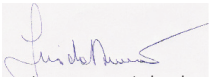
VSR,S,M ed.'78 e '95
Norme applicate - Normes appliquée - Angewandte Vorschriften - Applied standards - Normas aplicadas - Normes aplicadas
Descrizione apparecchiatura a pressione - Description de l'appareillage sous presion - Beschreibung der unter Druck stehenden Gerate
Pressure device description - Descripción de los equipos de presión - Descrição dos equipamentos de pressão

	Pressione – Pression Druck - Pressure Presiòn - Pressão Max [Mpa/bar]	Temperatura – Température Temperatur – Temperature Temperatura Temperatura Max [°C]	Fluido-Fluide- Flüssig Fluid – Fluido – Fluido	Capacità – Capacité – Fähigkeit Capacity – Potencia – Potência [Lt]
Caldaia – Chaudière Kessel – Boiler Caldera - Caldeira	0,25/2,5	140	Acqua/vapore – Eau/Vapeur Wasser/Dampf – Water/Steam Agua/Vapor – Agua/Vapor	2
	Pressione – Pression Druck - Pressure Presiòn - Pressão Max [Mpa/bar]	Temperatura – Température Temperatur – Temperature Temperatura Temperatura Max [°C]	Fluido-Fluide- Flüssig - Fluid Fluido Fluido	Capacità – Capacité – Fähigkeit Capacity – Potencia – Potência [Lt]
Scambiatore – Echangeur Austauscher – Exchanger Cambiador – Cambiador	1,2/12	140	Acqua – Eau Wasser - Water Agua – Agua	1X0,07

Le macchine a leva non sono dotate di scambiatore - Les machine à levier ne son pas équipées d'un éxchangeur - Die mit einem Hebel versehenen Maschinen verfügen nicht über einen Austaucher - The machine with lever are not fitted with exchanger - Las maquinas de palanca no están dotadas de cambiador - As maquinas com alavanca não possuem o cambiador

Rosate , 01- 02-2011

Il titolare - Le propriétaire - The owner
Geschäftsführer - El titular - O titular
G.Bezzera



La presente dichiarazione perde la sua validità se la macchina viene modificata senza la nostra espressa autorizzazione.
La présente déclaration perd sa validité si la machine est modifiée sans notre expresse autorisation.
Die vorliegende Erklärung verliert ihre Gültigkeit, wenn die Maschine ohne unsere ausdrückliche Genehmigung verändert wird.
The present declaration will become invalid should the machine be modified without our specific authorization.
La presente declaración pierde su validez si la máquina es modificada sin nuestra expresa autorización.
A presente declaração pierde su validez si la máquina è modificada sem a nossa expresa autorização.

Condizioni di validità garanzia G. BEZZERA

I prodotti forniti sono coperti da garanzia per difetti di materiale e/o fabbricazione per un periodo di 12 mesi a partire dalla data di fatturazione. Nel caso la macchina non rientri più nel periodo di garanzia non sarà possibile avvalersi della stessa. La garanzia verrà concessa solo previa presentazione del documento originale d'acquisto (scontrino o fattura) comprovante la data di acquisto.

In caso di malfunzionamento imputabile a difetti di produzione richiedere l'intervento in garanzia direttamente al distributore G. BEZZERA autorizzato presso il quale è stata acquistata la macchina, indicando oltre al malfunzionamento rilevato anche il numero di serie riportato sul manuale utente o sullo chassis della stessa.
Resi di merce che dovessero pervenire al distributore autorizzato senza il suddetto numero di serie daranno luogo al decadimento della garanzia in quanto verrebbe a mancare il dato di rintracciabilità della macchina.

In caso di reso la consegna dell'apparecchio è a cura del cliente. Maneggiare con attenzione e ricollocare la macchina all'interno dell'imballo originale, per evitare ulteriori danneggiamenti in fase di trasporto. Si ricorda che per il riconoscimento della garanzia la merce dovrà essere obbligatoriamente riconsegnata munita dell'imballo originale.

Il costo di spedizione ed i rischi legati al trasporto della macchina al proprio distributore sono a carico del cliente.

Ogni macchina è dotata di un sigillo antirimozione che rende impossibile aprire la stessa senza romperlo o danneggiarlo. La garanzia non verrà in nessun caso riconosciuta in presenza di macchine con sigillo rimosso o rovinato.

Il riconoscimento della garanzia è da intendersi previa verifica del tecnico specializzato ed autorizzato G. BEZZERA, che valuterà la possibilità di riparare l'apparecchio in loco o l'invio presso lo stabilimento produttivo. Qualsiasi manomissione della macchina da parte di personale non autorizzato comporterà il decadimento della garanzia.

In caso di ricezione della macchina con imballo difettoso o visibilmente danneggiato il cliente è tenuto alla segnalazione tempestiva presso il distributore. Non ritirare la merce e soprattutto non tentare di mettere in funzione la macchina stessa.

Dalla garanzia sono espressamente esclusi quei difetti che:

-sono attribuibili all'uso di accessori e parti di ricambio non originali

-sono stati provocati da fulmini, umidità, incendio, errata tensione di alimentazione così come tutti gli altri eventuali danni che non sono oggettivamente imputabili al produttore.

-sono riconducibili alla manomissione del cavo di alimentazione

-non sono riconducibili a vizi di fabbricazione, ma piuttosto alla normale usura dei materiali dovuta all'uso proprio dell'apparecchio (in particolare, calcificazione e consumo delle parti soggette all'usura, come per esempio guarnizioni, dischi di macinazione)

-si verificano a seguito di uso errato, negligenza oppure incuria nell'uso o nella custodia (p.es. in caso di inosservanza delle istruzioni per l'uso relative all'apparecchio)

-sono causati da errata installazione, manutenzione o riparazione da parte di persone non autorizzate o da danneggiamento durante il trasporto.

Per ulteriori informazioni o nel caso di problematiche non considerate nelle seguenti istruzioni, rivolgersi ai centri di assistenza autorizzati.

G. BEZZERA warranty - Validity terms

The provided products are covered by warranty due to defects of material and/or manufacturing for a period of 12 months from the invoicing date. If the machine is outside the warranty period, it will not be possible to avail of it. Warranty will be granted only after submission of the original purchase document (sale receipt or invoice) attesting the purchase date.

In case of malfunction attributable to manufacturing defects, request the warranty intervention directly to the authorized G. BEZZERA dealer where the machine has been purchased, indicating the malfunction and the serial number indicated in the user manual or on the machine frame.
Goods returns which may reach the authorized dealer without the above serial number will void the warranty, since machine traceability data would not be available.

In case of return, equipment delivery is care of the customer. Handle with care and reposition the machine inside the original packing, to avoid further damage during transport. We remind that, in order to grant the warranty, the goods shall be mandatorily returned in the original packing.

The cost and the risks of machine transport to the dealer shall be borne by the customer.

Each machine is provided with an anti-tampering seal, which makes impossible to open the machine without breaking or damaging the seal. The warranty shall never be granted in case of machine with removed or damaged seal.

Warranty will be granted only after verification by the G. BEZZERA specialized, authorized technician, who will evaluate whether it is possible to repair the machine on site or it is necessary to ship it to the manufacturing plant. Any tampering with the machine by non authorized personnel shall void the warranty.

If the machine is received with defective or manifestly damaged packing, the customer shall promptly notice the distributor. Do not collect the goods and especially do not try to operate the machine.

The warranty explicitly does not include the defects which:

- are attributable to the use of non genuine accessories and spare parts

- are caused by thunderbolts, humidity, fire, improper power supply voltage, as well as any other damage not objectively attributable to the manufacturer.

- are ascribable to tampering with the power supply cable

- are not ascribable to manufacturing faults, but rather to the normal wear of the materials due to the proper use of the equipment (notably, calcification and wear of the parts subject to wear, e.g. seals, grinding disks)

- occur due to wrong use, negligence or carelessness in use or care (e.g. in case of non observance of the user instructions of the equipment)

- are caused by wrong installation, maintenance, or repair by non authorized persons or by damaging during transport.

For further information, or in case of issues not taken into account in the following instructions, refer to the authorized service centres.

Conditions de validité de la garantie G. BEZZERA

Les produits fournis sont couverts par une garantie contre les défauts de matériel et/ou de fabrication pendant une période de 1 an, la date de facture faisant foi. Si la machine n'entre plus dans la période de garantie, il ne sera plus possible d'en bénéficier. La garantie sera appliquée sur présentation préalable du document d'achat original (ticket de caisse ou facture) prouvant la date d'achat.

En cas de mauvais fonctionnement à cause de défauts de fabrication, demandez l'intervention en garantie directement au distributeur G. BEZZERA autorisé auprès duquel la machine a été achetée en indiquant également, en plus du disfonctionnement remarqué, le numéro de série indiqué sur le manuel d'emploi ou sur le châssis de celle-ci.
Les retours de marchandise qui devraient parvenir au distributeur autorisé sans ce numéro donneront lieu à l'annulation de la garantie car il serait impossible de remonter aux données de traçabilité de la machine.

En cas de retour, l'envoi de la machine est au soin et à la charge du client. Manipulez la machine avec soin et replacez-la à l'intérieur de son emballage d'origine afin d'éviter tout dommage pendant le transport. Nous rappelons que pour que la garantie soit valable, la marchandise devra obligatoirement être réexpédiée munie de son emballage d'origine.

Les frais d'expédition et les risques liés au transport de la machine à son propre distributeur sont à la charge du client.

Chaque machine est dotée d'un seau d'inviolabilité rendant l'ouverture de celle-ci impossible sans le rompre ou l'endommager. La garantie ne sera en aucun cas reconnue en cas de machines privées de ce seau ou en cas de seau endommagé.

La validité de la garantie sera reconnue après vérification préalable du technicien spécialisé et autorisé G. BEZZERA qui évaluera la possibilité de réparer l'appareil sur place ou bien de l'envoyer à l'établissement de production. Toute manipulation frauduleuse de la machine de la part d'un personnel non autorisé entraînera l'annulation de la garantie.

En cas de réception de la machine avec l'emballage défectueux ou visiblement endommagé, le client devra le signaler dans les plus brefs délais au distributeur. Ne retirez pas la marchandise et surtout, ne tentez pas de la mettre en marche.

Sont catégoriquement exclus de la garantie les défauts qui:

- sont attribuables à l'utilisation d'accessoires et pièces de rechange non originales

- sont été provoqués par la foudre, un incendie ou par une tension d'alimentation erronée comme tous les autres éventuels défauts qui ne sont objectivement pas imputables au fabricant

- sont dus à l'endommagement du câble d'alimentation

- ne sont pas dus à des vices de fabrication mais plutôt à l'usure normale des matériaux suite à un usage impropre de l'appareil (en particulier, calcification et consommation des pièces sujettes à usure comme par exemple les joints, les disques de broyage)

- se vérifient suite à un usage incorrect, suite à une négligence ou un manque de soin (par ex. en cas de non respect des instructions relatives à l'appareil)

- sont causés par une installation erronée ou suite à des opérations de maintenance ou de réparation qui ont été effectuées par des personnes non autorisées ou à cause de dommages survenus pendant le transport.

Pour de plus amples informations ou en cas de problèmes, ne prenez pas les instructions suivantes en considération mais veuillez vous adresser aux centres d'assistance autorisés.

Garantiebedingungen G. BEZZERA

Die gelieferten Produkte sind mit einer 12-monatigen Garantie für Material- und/oder Herstellungsfehler ausgestattet, die ab dem Rechnungsdatum gilt. Falls die Maschine diese Garantiezeit überschritten hat, kann kein Garantieanspruch mehr geltend gemacht werden. Die Garantie wird nur nach Vorlage der originalen Kaufbelege (Kassenbon oder Rechnung) gewährt, aus denen das Kaufdatum hervorgeht.

Bei Störungen, die auf Produktionsfehler zurückzuführen sind, wenden Sie sich für die Reparatur unter Garantie direkt an den autorisierten G. BEZZERA-Händler, bei dem Sie die Maschine erworben haben. Diesem muss neben der Beschreibung der aufgetretenen Störung auch die Seriennummer der Maschine geliefert werden, die in der Bedienungsanleitung oder auf dem Maschinengestell angegeben ist.
Falls die Ware dem autorisierten Händler ohne Angabe der oben genannten Seriennummer zurückgegeben wird, hat dies einen Verfall der Garantie zur Folge, da die notwendigen Rückverfolgbarkeitsdaten der Maschine fehlen.

Bei einer Warenrückgabe erfolgt die Lieferung des Gerätes durch den Kunden. Die Maschine sollte mit Vorsicht behandelt und in der Originalverpackung zurückgesandt werden, um weitere Beschädigungen beim Transport zu vermeiden. Wir weisen darauf hin, dass die Rücksendung der Ware in der Originalverpackung obligatorisch für eine Gewährung der Garantie ist.

Die Kosten und Transportrisiken für den Versand der Maschine an den Händler gehen zu Lasten des Kunden.

Jede Maschine ist mit einem Sicherheitssiegel versehen. Um die Maschine zu öffnen, muss dieses gebrochen oder beschädigt werden. Bei Maschinen, deren Siegel entfernt oder beschädigt ist, wird keinerlei Garantie gewährt.

Die Garantie wird erst nach der Prüfung durch eine spezielle von G. BEZZERA autorisierte Fachkraft anerkannt, die beurteilt, ob die Maschine vor Ort repariert werden kann oder an das Werk zurückgeschickt werden muss. Jeder Eingriff an der Maschine durch nicht zugelassenes Personal hat einen Verfall der Garantie zur Folge.

Falls die Maschine dem Kunden mit beschädigter Verpackung oder deutlich sichtbaren Schäden geliefert wird, muss er dies umgehend dem Händler melden. Die Ware nicht in Empfang nehmen und vor allem keinesfalls versuchen, die Maschine in Betrieb zu setzen.

Folgende Defekte sind ausdrücklich von der Garantie ausgeschlossen:

- wenn sie auf die Verwendung von nicht originalen Zubehör- oder Ersatzteilen zurückzuführen sind

- wenn sie aufgrund von Blitzschlag, Feuchtigkeit, Brand oder falscher Versorgungsspannung entstehen, eingeschlossen alle weiteren Schäden, die nicht objektiv auf den Hersteller zurückzuführen sind.

- wenn sie durch Veränderungen am Versorgungskabel entstehen

- wenn sie nicht auf Herstellungsfehler, sondern auf einen normalen Materialverschleiß durch Verwendung des Gerätes zurückzuführen sind (vor allem Verkalkung und Abnutzung von Verschleißteilen, wie Dichtungen oder Mahlscheiben)
- wenn sie auf eine unsachgemäße Verwendung, Nachlässigkeit oder unachtsame Benutzung bzw. Aufbewahrung zurückzuführen sind (z.B. Missachtung der Bedienungsanleitung des Gerätes)

-wenn sie durch eine falsche Installation und Wartung oder Reparatur durch nicht autorisierte Personen bzw. durch Transportschäden verursacht werden.

Für weitere Informationen oder hier nicht erwähnte Problemfälle bitten wir Sie, sich an unseren autorisierten Kundendienst zu wenden.

Condiciones de validez de la garantía G. BEZZERA

Los productos suministrados están cubiertos por una garantía para defectos de material y/o fabricación durante un período de 12 meses a partir de la fecha de facturación. En caso de que la máquina ya no entre en el período de garantía, no será posible aplicarla. La garantía se concederá sólo previa presentación del documento original de compra (ticket o factura) que indique la fecha de compra.

En caso de mal funcionamiento imputable a defectos de producción, solicite la intervención en garantía al distribuidor G. BEZZERA autorizado en el que se ha comprado la máquina, indicando además del mal funcionamiento detectado también el número de serie indicado en el manual del usuario o en el chasis de la misma.
Las devoluciones de mercancía enviada al distribuidor sin el citado número de serie darán lugar a la pérdida de la garantía por faltar el dato de trazabilidad de la máquina.

En caso de devolución, la entrega del aparato corre a cargo del cliente. Manipule con cuidado la máquina y colóquela dentro del embalaje original, para evitar daños añadidos durante la fase de transporte. Se recuerda que para el reconocimiento de la garantía, la mercancía debe entregarse obligatoriamente dotada del embalaje original.

Los gastos de envío y los riesgos vinculados al transporte de la máquina al propio distribuidor corren a cargo del cliente.

Cada máquina está dotada de un sello a prueba de arranque que imposibilita la apertura de la misma sin romperlo o dañarlo. La garantía no se reconocerá en ningún caso en presencia de máquinas con el sello retirado o deteriorado.

El reconocimiento de la garantía debe entenderse previa verificación del técnico especializado y autorizado G. BEZZERA, que sopesará la posibilidad de reparar el aparato in situ o el envío a la planta productiva. Cualquier manipulación de la máquina por parte de personal no autorizado supondrá la pérdida de la garantía.

En caso de recibir la máquina con el embalaje defectuoso o visiblemente dañado, el cliente debe indicárselo lo antes posible al distribuidor. No retire la mercancía y sobre todo no intente poner en funcionamiento la máquina.

Se excluyen expresamente de la garantía los defectos que:

- Son atribuibles al uso de accesorios y piezas de recambio no originales.

- Han sido provocados por rayos, humedad, incendio, corriente de alimentación incorrecta, así como otros posibles daños que no puedan imputarse de forma objetiva al fabricante.

- Se deben a la manipulación del cable de alimentación.

- No son imputables a defectos de fabricación, sino más bien al desgaste normal de los materiales debido al uso propio del aparato (en concreto, calcificación y consumo de las partes sometidas a desgaste, como por ejemplo juntas y discos de triturado).

- Se producen tras un uso incorrecto o negligencia en el uso o en el mantenimiento
(por ej. en caso de incumplimiento de las instrucciones de uso relativas al aparato)

- Están causados por una instalación, mantenimiento o reparación incorrectos por parte de personas no autorizadas o por daños durante el transporte.

Para ampliar la información o en caso de tener problemas no considerados en las siguientes instrucciones, diríjase a los centros de asistencia autorizados.

INDICE

1 - AVVERTENZE

1.1 Avvertenze generali 17
1.2 Uso previsto 17

2 - TRASPORTO

2.1 Imballaggio 17
2.2 Movimentazione della macchina 17
2.3 Immagazzinamento 17

3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

3.1 Descrizione del ciclo di funzionamento 18
3.2 Descrizione dei comandi 18
3.3 Dati tecnici 18

4 - INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA

4.1 Avvertenze 19
4.2 Predisposizione dell'impianto per l'installazione 19
4.2.1 Allacciamento alla rete elettrica 19
4.2.2 Allacciamento alla rete idrica (versione R) 19
4.2.3 Allacciamento allo scarico (versione R) 19
4.3 Collegamento equipotenziale 19
4.4 Montaggio leva gruppo 19

5 - USO DELLA MACCHINA

5.1 Accensione della macchina e carico acqua in caldaia 19
5.2 Riscaldamento 19
5.3 Preparazione del caffè 20
5.4 Erogazione vapore 20
5.5 Prelievo acqua calda 20
5.6 Spegnimento macchina 21

6 - MANUTENZIONE

6.1 Norme di sicurezza 21
6.2 Pulizia della macchina 21
6.3 Termostato di sicurezza - Riarmo manuale 21
6.4 Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici) 21

7 - TROUBLE SHOOTING

Problema / Diagnostica/Soluzione / Consigli 22

1 - AVVERTENZE

1.1 Avvertenze generali

- Gli impianti elettrico ed idraulico devono essere predisposti a cura dell'utente secondo quanto indicato al capitolo 4 del presente libretto «Installazione della macchina».
- L'installatore non può in nessun caso modificare l'impianto preesistente realizzato a cura dell'utente.
- Il presente libretto di istruzioni è parte integrante della macchina e deve essere letto attentamente dall'utente prima della messa in servizio della macchina stessa.
- Conservare il libretto per future consultazioni.
- La macchina viene consegnata priva di acqua in caldaia onde evitare possibili danni per gelo.
- Curare la messa a terra dell'impianto elettrico.
- Non toccare la macchina con mani e piedi umidi e/o bagnati.
- Non utilizzare la macchina a piedi nudi.
- Non collegare il cordone di alimentazione elettrica a prolunghe volanti e simili.
- Non scollegare la macchina dalla linea elettrica tirando il cordone di alimentazione.
- Non far funzionare la macchina col cordone di alimentazione arrotolato.
- Non far utilizzare la macchina da personale non istruito e/o da bambini.
- Per evitare infiltrazioni d'acqua all'interno della macchina, riporre le tazze sullo scaldatazze con la parte cava rivolta verso l'alto.
- Il simbolo seguente indica pericolo di ustioni.

1.2 Uso previsto

La macchina per caffè espresso STREGA è costruita per effettuare l'erogazione di caffè espresso, per produrre acqua calda, per la realizzazione di the, camomilla ed altre infusioni, per produrre vapore e per riscaldare bevande (latte, cioccolata, cappuccino, punch, ecc.).
Questa macchina è stata concepita solo ed esclusivamente per gli usi di cui sopra.
Tutti gli altri usi sono da considerarsi impropri e pertanto vietati dal costruttore. La ditta costruttrice non potrà essere ritenuta responsabile per danni cagionati dall'uso improprio della macchina per caffè espresso.
Questo apparecchio non è inteso per essere utilizzato da bambini o persone inferme a meno che esse siano adeguatamente supervisionate da persone che ne assicurino l'utilizzo corretto.

2 - TRASPORTO

2.1 Imballaggio

La macchina per caffè espresso STREGA, preventivamente protetta con schiuma poliuretanica, viene imballata in scatole di cartone.

Avvertenze:
- Dopo aver tolto la macchina dall'imballo, assicurarsi della perfetta integrità della stessa ed assicurarsi della completezza delle dotazioni.
- Gli imballi non devono essere lasciati alla portata di bambini e devono essere smaltiti presso le apposite discariche.
- Qualora si riscontrassero danni alla macchina o mancanze nella dotazione, non utilizzare la macchina ed avvisare immediatamente il concessionario di zona.
- La macchina viene consegnata con la leva gruppo smontata; per il montaggio attenersi al capitolo 4.4 del presente libretto.

2.2 Movimentazione della macchina

La macchina per caffè espresso può essere movimentata tramite transpallet o carrello elevatore, oppure manualmente.

2.3 Immagazzinamento

La macchina correttamente imballata deve essere immagazzinata in ambienti asciutti con temperatura compresa tra +5°C e +30 °C ed umidità relativa non superiore al 70%.
È ammessa una sovrapposizione massima di quattro scatole.

3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

3.1 Descrizione del ciclo di funzionamento

Versioni S/R

L'acqua proveniente dalla rete idrica (VERSIONE R) o dal serbatoio posto sul retro della macchina (VERSIONE S), tramite una pompa permette il carico della caldaia e, attraverso una valvola di sovrappressione regolata a 12 bar (1,2 MPa), il carico dello scambiatore. L'acqua della caldaia, riscaldata da una resistenza, riscalda a sua volta l'acqua nello scambiatore. Abbassando la leva gruppo l'acqua viene pompata direttamente dallo scambiatore alla camera del gruppo; al rilascio della leva gruppo avviene l'infusione del caffè.

3.2 Descrizione dei comandi (Fig. 01 - Fig. 09)

1 Interruttore generale
2 Leva erogazione caffè
3 Erogatore acqua calda
4 Tubo carico acqua (versione R)
5 Cavo di alimentazione elettrica
6 Gruppo erogazione
7 Portafiltro
8 Lancia vapore
9 Rubinetto vapore
10 Rubinetto acqua
11 Spia alimentazione
12 Spia sicurezza
13 Tubo di scarico (versione R)
14 Manometro caldaia
15 Filtro 2 tazze
16 Filtro 1 tazza

3.3 Dati tecnici (Fig. 02)

Alimentazione	V~/Hz	220 – 240V~ / 50-60Hz	110 – 120V~ / 50-60Hz
Resistenza	V~	220 - 240	110
Potenza nominale	W	1450 - 1650	1550
Resistenza	W	1250 - 1450	1350
Caldaia	lt	2,0	
Serbatoio (S)	lt	4,0	
Larghezza "A"	mm	330	
Profondità "B"	mm	450	
Altezza "C"	mm	710	
Peso netto	kg	28 (pompa vibrazione) S - 31 (pompa vibrazione) R	
Peso lordo (scatola)	kg	30,5 (pompa vibrazione) S - 33,5 (pompa vibrazione) R	
Raccordo carico (R)		G 3/8"	
Diametro raccordo scarico (R)	mm	10	

4 - INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA

4.1 Avvertenze

L'installazione deve essere effettuata da personale qualificato, secondo le istruzioni fornite dal costruttore ed in ottemperanza alle Leggi vigenti.

4.2 Predisposizione dell'impianto per l'installazione

Predisporre l'appoggio della macchina su un piano che deve essere ben livellato, asciutto, liscio, robusto, stabile ed essere ad un'altezza tale per cui il piano scaldatazze si trovi oltre 150 cm dal suolo.
Non usare getti d'acqua, ne installare in luoghi dove vengono usati getti d'acqua.
Per garantire il normale esercizio, l'apparecchio deve essere installato in luoghi dove la temperatura sia compresa tra i +5°C e i +32°C e l'umidità non superi il 70%.
La macchina è alimentata elettricamente e necessita per il suo funzionamento di:
- allacciamento alla rete elettrica.
- allacciamento alla rete idrica.
- allacciamento al circuito di scarico.

4.2.1 Allacciamento alla rete elettrica

Avvertenze:
- L'impianto deve essere realizzato in conformità alle Leggi vigenti e dotato di messa a terra.

La macchina viene fornita di cordone di alimentazione elettrica provvisto di spina.

4.2.2 Allacciamento alla rete idrica (versione R)

Assicurarsi che la linea di alimentazione idrica sia collegata ad una rete di acqua potabile con pressione di esercizio compresa tra 0 e 6 bar (0 - 0,6 Mpa).
Nel caso in cui la rete idrica abbia pressioni superiori a 6 bar (0,6 Mpa), predisporre un riduttore di pressione.
Predisporre un rubinetto di intercettazione acqua a monte dell'attacco macchina.
Il tubo di carico acqua (Fig. 01; pos. 4) viene fornito filettato con filettatura G 3/8".

4.2.3 Allacciamento allo scarico (versione R)

Collegare una tubazione di gomma (Fig. 01; pos. 13) con diametro interno pari a 10 mm al raccordo predisposto sul pozzetto di scarico della macchina ad uno scarico a sifone aperto preventivamente predisposto.

4.3 Collegamento equipotenziale (Fig. 04)

Questo collegamento, previsto da alcune norme, ha la funzione di evitare le differenze di potenziale elettrico tra le masse delle apparecchiature installate nello stesso locale. Questo apparecchio è predisposto con un morsetto posto sotto il basamento per un collegamento di un conduttore esterno avente sezione nominale in conformità con le norme vigenti.

4.4 Montaggio leva gruppo

La macchina viene consegnata con la leva gruppo (Fig. 01; pos. 2) smontata. Prima dell'utilizzo avvitare completamente la leva gruppo sullo snodo come indicato in Fig. 10.

5 - USO DELLA MACCHINA

5.1 Accensione della macchina e carico acqua in caldaia

Aprire il rubinetto di intercettazione acqua (Versione R).
Introdurre l'acqua nel serbatoio (Versione S) (Fig. 03).

Avvertenze:
- Utilizzare acqua a temperatura ambiente

Inserire la spina nella presa di corrente.
Portare l'interruttore generale (Fig. 01; pos. 1) sulla posizione 1. Automaticamente si effettua il carico dell'acqua in caldaia.
Qualora le spie dovessero rimanere spente dopo l'operazione di carico dell'acqua, spegnere e riaccendere la macchina fino a quando avviene l'accensione delle spie.

5.2 Riscaldamento

Per assicurarsi che la macchina abbia raggiunto il corretto bilanciamento termico tra pressione e temperatura, quando il manometro caldaia (Fig. 01; pos. 14) indicherà una pressione compresa

fra 1 e 1,2 bar (0,1 - 0,12 MPa), aprire il rubinetto vapore (Fig. 01; pos. 9) e scaricare 2 o 3 volte il vapore nella bacinella di scarico.
La spia di sicurezza (Fig. 01; pos. 12), se accesa indica il regolare funzionamento della macchina, se spenta segnala l'insufficiente livello acqua nel serbatoio (versione S), in caldaia (versione R).

Avvertenza:
- Un dispositivo di sicurezza interromperà il funzionamento della pompa dopo 120 secondi se non verrà raggiunto il minimo livello di acqua nella caldaia. La macchina segnalerà tale allarme con lo spegnimento della spia di sicurezza (Fig. 01; pos. 12).

5.3 Preparazione del caffè (Fig. 11)

1) Togliere il portafiltro (Fig. 01; pos. 7) dal gruppo erogatore.
2) Caricare il portafiltro con caffè macinato, pressare il caffè facendo attenzione a non sporcare il bordo del portafiltro.
3) Riagganciare il portafiltro nella sua sede.
4) Abbassare la leva gruppo impugnandola saldamente (Fig. 01; pos. 2) fino alla posizione di finecorsa inferiore e attendere il riempimento totale della camera del gruppo erogazione (Fig. 01; pos. 6) fino alla fuoriuscita delle prime gocce di caffè. Alzare la leva gruppo (Fig. 01; pos. 2) riaccompagnandone il movimento per ottenere l'erogazione del caffè.
5) Non è possibile interrompere l'erogazione in quanto essa è continua fino al finecorsa superiore (la dose massima di caffè erogato è di ~75 cc); al raggiungimento della dose desiderata rimuovere la tazza di caffè.

Attenzione:
- Azionare la leva gruppo solo con il portafiltro agganciato e carico di caffè (Fig. 11; pos. d).
- Non rimuovere il portafiltro pieno di caffè quando la macchina sta operando.
- Azionare la leva gruppo in assenza di caffè nel portafiltro o del portafiltro stesso provocherà il ritorno repentino ed incontrollato della leva gruppo in posizione di finecorsa superiore a causa della forza esercitata dalle molle di richiamo.
- Azionare la leva gruppo solo a macchina accesa ed in pressione.
- Assicurarsi che ci sia acqua nella vaschetta prima di azionare la leva gruppo (Fig. 11; pos. e).
- In caso di riempimento parziale della camera del gruppo (interruzione alimentazione elettrica, guasti oppure insufficiente livello d'acqua nel serbatoio o in caldaia) è necessario riaccompagnare la leva gruppo, impugnandola saldamente, fino all posizione di finecorsa superiore prima di ripristinare il corretto funzionamento della macchina.
- Non toccare direttamente la parte metallica del portafiltro; pericolo di ustioni.
- Azionare la leva gruppo facendo attenzione a non inclinare e/o ribaltare la macchina (Fig. 11; pos. c).
- La leva gruppo, essendo soggetta alla pressione dell'acqua ed alla forza esercitata dalle molle di richiamo, deve essere sempre riaccompagnata in posizione di riposo.
- Non interferire in alcun modo con il regolare movimento della leva gruppo ed in ogni caso tenere il capo ed il busto lontano dal raggio di azione della stessa (Fig. 11; pos. a - b).
- Non sostare nel raggio di azione della leva gruppo.
- Azionare la leva gruppo solo se avvitata completamente (cap. 4.4).
- Le dosi standard per i filtri sono di 8 grammi per una dose e 14 grammi per due dosi.

5.4 Erogazione vapore (Fig. 06)

1) Per evitare risucchi di liquido in caldaia, scaricare il vapore agendo sulla manopola del rubinetto (Fig. 01; pos. 9).
2) Inserire la lancia del vapore (Fig.01; pos.8) nel contenitore del liquido da riscaldare.
3) Premere e tenere premuto la manopola rubinetto vapore (Fig. 01; pos. 9); alzando la levetta il rubinetto rimarrà in posizione aperta (Fig. 06). La quantità di vapore erogato è proporzionale all'apertura del rubinetto; maggiore è l'apertura del rubinetto, maggiore sarà la quantità di vapore erogato.
4) Terminata l'erogazione del vapore rilasciare la manopola, togliere il contenitore del liquido e pulire immediatamente con un panno umido la lancia del vapore dai residui del liquido riscaldato.

Avvertenza:
Non toccare direttamente la lancia del vapore perché calda.

5.5 Prelievo acqua calda

1) Posizionare il contenitore per l'acqua sotto l'erogatore (Fig. 01; pos. 3).
2) Premere e mantenere premuta la manopola rubinetto acqua (Fig. 01; pos. 10) per prelevare la quantità d'acqua richiesta.

3) Terminata l'erogazione dell'acqua rilasciare la manopola.

Avvertenza:
Non toccare direttamente l'erogatore dell'acqua perché caldo.

5.6 Spegnimento macchina

1) Portare l'interruttore (Fig. 01; pos. 1) in posizione "0" e verificare lo spegnimento della spia verde. (Fig. 01; pos. 11)
2) Chiudere il rubinetto di intercettazione acqua (Versione R).

6 - MANUTENZIONE

Per consentire il corretto funzionamento della macchina, attenersi alle istruzioni di manutenzione di seguito riportate.

6.1 Norme di sicurezza

Non sottoporre la macchina al getto d'acqua. Scollegare la macchina dalla linea elettrica portando la leva del sezionatore onnipolare, della rete elettrica, in posizione di riposo "0", togliere la spina e chiudere il rubinetto intercettazione acqua prima di effettuare operazioni di manutenzione e/o pulizia. In caso di malfunzionamento della macchina, evitare qualunque tentativo di riparazione autonoma ed interpellare immediatamente il servizio di assistenza tecnica. In caso di danneggiamento al cordone di alimentazione elettrica, spegnere immediatamente la macchina, chiudere l'acqua ed interpellare il servizio di assistenza tecnica. Evitare di sostituirlo in modo autonomo. Effettuare la pulizia/manutenzione a macchina fredda, preferibilmente indossando guanti protettivi per le mani.

6.2 Pulizia della macchina

Questi consigli sono indicativi, la variazione dei periodi di manutenzione e pulizia dipende dall'uso della macchina.

Dopo ogni utilizzo

1) Pulire la lancia vapore.
2) Pulire il portafiltro e i filtri.

Quotidianamente

1) Pulire la griglia poggiatazze e la bacinella di scarico.
2) Pulire la carrozzeria.

Settimanalmente

1) Pulire la guarnizione del gruppo con la spazzola fornita in dotazione (Fig. 07).
2) Pulire il serbatoio dell'acqua.

Mensilmente

1) Immergere i portafiltri e i filtri in acqua bollente per qualche minuto per favorire lo scioglimento dei grassi del caffè, usare un panno o una spugna per rimuoverlo.

Per il lavaggio e la pulizia non utilizzare solventi, detergenti o spugne abrasive. Lavare la carrozzeria utilizzando un panno imbevuto con acqua e/o detergenti neutri avendo cura di asciugare bene le superfici prima di riconnettere la macchina alla linea elettrica. Per il lavaggio della griglia poggiatazze e della vaschetta di scarico usare acqua. Per il lavaggio del serbatoio dopo averlo estratto, utilizzare acqua e detergenti neutri ed effettuare un accurato risciacquo.

6.3 Termostato di sicurezza - Riarmo manuale

Attenzione! L'operazione descritta di seguito, è di assoluta pertinenza di un tecnico installatore ed autorizzato dalla ditta costruttrice.

Durante il funzionamento della macchina il surriscaldamento della resistenza in caldaia può far intervenire, tagliandone l'alimentazione, il termostato di sicurezza che previene il sorgere di danni maggiori alla caldaia. Per ripristinare il normale funzionamento, bisogna risolvere il malfunzionamento che ha provocato l'intervento del termostato di sicurezza e quindi ripristinare la condizione normale premendo il pulsante rosso (RESET) (Fig. 08).

6.4 Corretto smaltimento del prodotto

(rifiuti elettrici ed elettronici)
(Applicabile nei paesi dell'Unione Europea e in quelli con sistema di raccolta differenziata)

Il marchio riportato sul prodotto o sulla sua documentazione indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dall'inopportuno smaltimento dei rifiuti, si invita l'utente a separare questo prodotto da altri tipi di rifiuti e di riciclarlo in maniera responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.
Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'ufficio locale preposto per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata e al riciclaggio per questo tipo di prodotto.
Gli utenti aziendali sono invitati a contattare il proprio fornitore a verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto.
Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ad altri rifiuti commerciali.

7 - TROUBLE SHOOTING

Problema	Diagnostica/Soluzione	Consigli
Mancata erogazione del vapore dall'apposito tubetto	L'ugello del tubo vapore è tappato; stapparlo con l'aiuto di uno spillo. Questo problema è legato all'inserimento del beccuccio nel latte.	Pulire il beccuccio vapore dopo ogni utilizzo.
Perdite dal portafiltro	Cause possibili: 1 -La guarnizione sottocoppa è usurata o incrostata. 2 -Il portafiltro è posizionato malamente sul gruppo.	Pulire con lo spazzolino fornito in dotazione. Qualora il problema dovesse ripresentarsi è necessario chiamare un tecnico specializzato
Difficoltà nel posizionamento del portafiltro sull'anello agganciatore	Il problema può essere causato dall'eccessiva dose di caffè presente nel portafiltro.	Diminuire la quantità del caffè nel portafiltro. (Le dosi standard x i filtri sono di ~ 6 gr per dose.)
Posizionamento anormale del portafiltro una volta posto sul gruppo	Il manico del portafiltro una volta serrato sul gruppo risulta più spostato a destra del solito. La guarnizione sottocoppa è usurata.	Chiamare un tecnico specializzato per la sostituzione della guarnizione sottocoppa.
Il flusso del caffè è scarso	Il caffè viene erogato goccia a goccia, il tempo di erogazione è troppo lungo e la qualità dello stesso non è buona, presenta una crema scura. Cause possibili: 1 -La macinatura del caffè è troppo fine. 2 -Il caffè posto nel portafiltro è troppo pressato. 3 -La dose posta nel portafiltro è eccessiva. 4 -La doccetta del gruppo è otturata. 5 -Il filtro nel portafiltro è otturato. 6 -La pressione erogata dalla pompa è bassa (< 9bar - 0,9 MPa), o non è funzionante.	Nei casi 1-2-3, il problema può essere risolto con la corretta regolazione della macinatura e/o dosatura. Nei casi 4-6 è necessario l'intervento di un tecnico. Nel 5° caso pulire il filtro o sostituirlo.

Problema	Diagnostica/Soluzione	Consigli
Il flusso del caffè è troppo abbondante	Il caffè viene erogato troppo velocemente e la crema risulta di colore più chiaro del normale. Cause possibili: 1 -La macinatura del caffè è troppo grossa. 2 -Il caffè posto nel portafiltro è poco pressato. 3 -La dose di caffè nel portafiltro è scarsa. 4 -La pressione erogata dalla pompa è troppo elevata (>10bar - 1 MPa).	Nei casi 1-2-3, si può intervenire sulla macinatura e/o dosatura del caffè. Nel caso 4 è necessario l'intervento di un tecnico.
Il caffè erogato è troppo freddo	Cause possibili: 1 -I portafiltri sono freddi. 2 -La macinatura del caffè è troppo fine. 3 -Il circuito idrico della macchina è sporco (calcare). 4 -La pressione della caldaia è inferiore a 0,8 bar (0,08 MPa).	Nel caso 1 tenere montato il portafiltro sul gruppo. Nel caso 2 modificare la macinatura del caffè. Nei casi 3-4 chiamare un tecnico specializzato.
Il caffè erogato è tiepido	Il caffè erogato è tiepido anche se la pressione rilevata è normale tra 1 e 1,2 bar (0,1 - 0,12 MPa). In questo caso la rilevazione della pressione è fittizia.	Chiamare un tecnico specializzato per controllare la valvola di sfiato. Comunque nel frattempo, per poter utilizzare la macchina, aprire il rubinetto del vapore (Fig. 01; pos. 9), la pressione della caldaia scenderà a zero, ciò causerà l'innesto della resistenza e l'aumento della temperatura. Effettuare quest'operazione quotidianamente all'accensione della macchina.
Il caffè erogato è troppo caldo	Cause possibili: 1 -La pressione della caldaia è superiore a 1,3 bar (0,13 MPa). 2 -La macchina è coperta da qualcosa che ne impedisce il raffreddamento. 3 -La macchina è stata installata in una posizione che non permette la circolazione d'aria.	Nel caso 1 chiamare un tecnico specializzato. Nei casi 2-3 ripristinare le condizioni di raffreddamento della macchina.
Deposito di caffè sul fondo della tazza	Cause possibili: 1 -Macinatura del caffè troppo fine. 2 -Il portafiltro è sporco internamente o il filtro è danneggiato. 3 -Le macine del macinino sono usurate. 4 -Pressione della pompa elevata (> 10bar - 1 MPa).	Il caso 1 potrà risolversi con una corretta regolazione del macinino. Per il caso 2 pulire il portafiltro o sostituire il filtro. Nei casi 3-4 è necessario l'intervento di un tecnico.

INDEX

1 - WARNINGS

1.1 General warnings 25
1.2 Foreseen use 25

2 - TRANSPORT

2.1 Packing 25
2.2 Moving the machine 25
2.3 Storage 25

3 - DESCRIPTION OF MACHINE

3.1 Description of working cycle 26
3.2 Description of commands 26
3.3 Technical data 26

4 - MACHINE INSTALLATION

4.1 Warnings 27
4.2 Preparation of the plant for installation 27
4.2.1 Connection to the electrical network 27
4.2.2 Connection to the water network (R version) 27
4.2.3 Connection to the drain (R version) 27
4.3 Equipotential connection 27
4.4 Group lever assembly 27

5 - USE OF THE MACHINE

5.1 First machine start and water loading in the boiler 27
5.2 Heating 27
5.3 Preparing coffee 28
5.4 Steam distribution 28
5.5 Drawing hot water 28
5.6 Turning off the machine 29

6 - MAINTENANCE

6.1 Safety rules 29
6.2 Cleaning the machine 29
6.3 Safety thermostat - Manual rearming 29
6.4 Correct product disposal 29

7 - TROUBLE SHOOTING

Problem / Diagnostics/Solution / Advices 30

1 - WARNINGS

1.1 General warnings

- The electrical and plumbing systems must be prepared by the user according to the indications provided in chapter 4 of this "Machine Installation" booklet.
- The installer cannot modify the pre-existing plant created by the user in any case.
- This instruction booklet is a full part of the machine and must be read carefully by the user before starting up the machine itself
- Keep the booklet for future reference.
- The machine is delivered without water in the boiler in order to avoid any possible damage caused by frost.
- Prepare the earthing of the electrical plant.
- Do not touch the machine with damp and/or wet hands and feet.
- Do not use the machine in bare feet.
- Do not connect the electrical power cable to loose extensions or similar.
- Do not disconnect the machine from the electrical power by pulling the electrical power cable.
- Do not turn on the machine while the electrical power cable is coiled.
- Do not allow untrained staff and/or children to use the machine.
- To prevent water from leaking in the machine, place cups on the cup heater with the hollow part facing upwards.
- The following symbol indicates the danger of burns.

1.2 Foreseen use

The STREGA espresso coffee machine was designed to make espresso coffee, produce hot water and prepare tea, camomile tea and other infusions, produce steam and heat drinks (milk, hot chocolate, cappuccino, punch etc.).
This machine was designed only and exclusively for the uses as above.
All other uses must be considered improper and therefore forbidden by the manufacturer. The manufacturer cannot be held responsible for damage caused by the improper use of the espresso coffee machine.
This device is not intended to be used by children or disabled people unless they are properly supervised by people that can ensure the proper use.

2 - TRANSPORT

2.1 Packing

The STREGA espresso coffee machine is wrapped in polyurethane foam and then packed in cardboard boxes.

Warnings:
- After removing the machine from the packing, check that it is whole and make sure that it has all fittings.
- Packing materials must not be left within children's reach and must be disposed of at the correct dumps.
- If the machine is found to be damaged or some parts are missing, do not use the machine and inform the local dealer immediately.
- The machine is delivered with the group lever disassembled; for assembly refer to chapter 4.4 of this booklet

2.2 Moving the machine

The espresso coffee machine can be moved using a forklift truck, transport pallets or manually.

2.3 Storage

The correctly packed machine must be stored in a dry environment, within a temperature range of +5°C to +30°C and with relative humidity of maximum 70%.
A maximum of four boxes can be piled on top of one another.

3 - DESCRIPTION OF MACHINE

3.1 Description of working cycle

S/R Versions

The water from the water mains (VERSION R) or from the tank on the rear of the machine (VERSION S), by means of a pump, enables boiler loading and, through a relief valve set to 12 bars (1.2 MPa), exchanger loading. The water in the boiler, heated by a resistance, warms the water in the exchanger. Lowering the group lever, the water is directly pumped from the exchanger to the group chamber; when the group lever is released, coffee is brewed.

3.2 Description of commands (Fig. 01 - Fig. 09)

1 Main switch
2 Brewing coffee lever
3 Hot Water Nozzle
4 Water Inlet Pipe (R version)
5 Power Supply Cable
6 Brewing Group
7 Filter Holder
8 Steam Nozzle
9 Steam tap
10 Hot water tap
11 Power Light
12 Safety light
13 Drain pipe (R version)
14 Boiler's gauge
15 2 cup filter
16 1 cup filter

3.3 Technical data (Fig. 02)

Power Supply	V~/Hz	220 – 240V~ / 50-60Hz	110 – 120V~ / 50-60Hz
Resistance	V~	220 - 240	110
Nominal power	W	1450 - 1650	1550
Resistance	W	1250 - 1450	1350
Boiler	lt	2,0	
Tank (S)	lt	4,0	
Width "A"	mm	330	
Depth "B"	mm	450	
Height "C"	mm	710	
Net Weight	kg	28 (vibration pump) S = 31 (vibration pump) R	
Gross Weight (box)	kg	30.5 (vibration pump) S = 33.5 (vibration pump) R	
Nipple for water supply (R)		G 3/8"	
Drain Connector Diameter (R)	mm	10	

4 - MACHINE INSTALLATION

4.1 Warnings

Installation must be carried out by qualified staff, following the instructions provided by the manufacturer and in observance of the current laws in force.

4.2 Preparation of the plant for installation

Prepare the base for the machine on a flat, dry, smooth, strong, stable surface, placed high enough so that the cup heating shelf is more than 150 cm from the ground.
Do not use jets of water or install the machine in places where water jets are used.
To ensure normal running, the machine must be installed in places with a temperature range of +5°C - +32°C and with maximum humidity of 70%.
The machine is powered electrically and needs the following to function:
- connection to the electrical network
- connection to water network
- connection to drain circuit

4.2.1 Connection to the electrical network

Warnings:
- The plant must be built in compliance with the current laws in force and be earthed.

The machine must be supplied with an electrical power cable with a fitted plug.

4.2.2 Connection to the water network

(R version)

Make sure that the water supply installation is connected to drinkable water supply with operating pressure ranging from 0 to 6 bar (0 - 0,6 Mpa).
Should the pressure be above 6 bar (0,6 Mpa), provide a reducer.
Provide an intercepting tap upstream the machine connection (Fig. 01; pos 4).
A pipe with G 3/8" nipple is provided for the water supply connection.

4.2.3 Connection to the drain

(R version)

Connect a rubber pipe (Fig. 01; pos 13) with inner diameter of 10 mm to the arranged connector of the machine drain well and join it with the open drain-trap, previously prepared.

4.3 Equipotential connection

(Fig. 04)

The function of this connection, required by some standards, is to prevent the electric potential differences between the masses of the different equipment installed in the same place. This device is provided with a terminal installed under the base to connect an external wire having a rated section in compliance with the current regulations.

4.4 Group lever assembly

The machine is delivered with the group lever (Fig. 01; pos. 2) disassembled. Before use, fully screw the group lever on the joint as indicated in Fig. 10.

5 - USE OF THE MACHINE

5.1 First machine start and water loading in the boiler

Turn on the water supply tap (R version)
Pour water into the tank, (S Version) (Fig. 03).

Warnings:
- Use water at ambient temperature

Insert the plug in the electrical socket.
Turn the main switch (Fig. 01; pos. 1) to position 1.
Water is automatically loaded into the boiler.
If the lights remain off after water loading operation, switch off and on the machine until the lights turn on.

5.2 Heating

To ensure that the machine has reached the proper thermal balance between pressure and temperature, when the boiler's gauge (Fig. 01; pos. 14) will indicate a pressure between 1 and 1.2 bar (0.1 – 0.12 MPa), open the steam tap (Fig. 01; pos. 9) and exhaust the steam 2 or 3 times in the discharge basin.
The safety light (Fig. 01; pos. 12), if on, points out the machine is in working order; if off, it means

that the water level in the tank (S version), in the boiler (R version) is not enough.

Warning:
- A safety device allows to stop the pump after 120 seconds if the water minimum level is not supplied to the boiler. The machine, as alarm signal, turns off the safety light (Fig. 01; pos. 12).

5.3 Preparing coffee

1) Remove the filter holder (Fig. 01; pos. 7) from the supply group.
2) Put the ground coffee into the filter holder, press it and make attention that the filter holder edge is not dirty with coffee.
3) Replace the filter holder in its housing.
4) Lower the group lever grasping it firmly (Fig. 01; pos. 2) up to the lower run end position and wait for full filling of the dispensing group chamber (Fig. 01; pos. 6) until the first drops of coffee are dispensed. Raise the group lever (Fig. 01; pos. 2) accompanying its movement to obtain coffee supply.
5) It is not possible to stop the supply, since it is continuous up to the top end run (the maximum dose of supplied coffee is ~75 cc); when the intended dose is reached, remove the coffee cup.

Caution:
- Operate the lever only if the filter holder is hooked and loaded with coffee (Fig. 11; pos. d).
- Do not remove the filter holder loaded with coffee when the machine is operating.
- Operating the lever group without coffee in the filter holder causes the sudden, uncontrolled return of the group lever to its top end run position due to the force applied by the return springs.
- Operate the group lever only if the machine is on and pressurized.
- Make sure that there is water in the tank, before operating the group lever (Fig. 11; pos. e).
- Do not directly touch the metallic area of the filter holder: danger of burns.
- In case of partial filling of the group chamber (power supply outage, faults or inadequate water level in the tank or in the boiler) it is necessary to accompany the group lever, grasping it firmly, up to the top run end position before restoring the correct operation of the machine.
- Operate the group lever taking care not to tilt and/or overturn the machine (Fig. 11; pos. c).
- The group lever, being subject to water pressure and to the force applied by the return springs, shall always be accompanied back to its rest position.
- Do not interfere at all with the normal movement of the group lever and keep your head and body far from its operating range (Fig. 11; pos. a - b).
- Do not stay within the operating range of the group lever.
- Operate the group lever only if it is fully screwed (cap. 4.4).
- The standard doses for the filters are 8 grams for one dose and 14 grams for two doses.

5.4 Steam distribution (Fig. 06)

1) To avoid liquids being sucked into the boiler, discharge the steam by turning the tap knob (Fig. 01; pos. 9).
2) Insert the steam nozzle (Fig. 01; pos. 8) in the container of the liquid to be heated.
3) Press down and hold the steam tap knob (Fig. 01; pos. 9), lifting the lever the tap will remain in open position (Fig. 06). The amount of steam distributed is proportional to the opening of the tap; the more the tap is opened, the more steam will be distributed.
4) Once steam has been distributed, release knob, remove liquid container and clean the steam nozzle immediately with a damp cloth to remove heated liquid residues.

Warning:
Do not touch the steam nozzle directly as it is hot.

5.5 Drawing hot water

1) Place the water container under the nozzle (Fig. 01; pos. 3).
2) Press down and hold the water tap knob (Fig. 01; pos. 10) to draw the amount of water required.
3) Once water has been distributed, release the

knob.

Warning:
Do not touch the water distributor tap directly as it is hot.

5.6 Turning off the machine

1) Turn the main switch (Fig. 01; pos. 1) to position "0" and check that the green light has turned off. (Fig. 01; pos. 11)
2) Turn off the intercepting water tap (R version).

6 - MAINTENANCE

To allow the machine to work correctly, follow the maintenance instructions provided below.

6.1 Safety rules

Do not subject the machine to water jets. Disconnect the machine from the electrical power by turning the electrical power network omnipolar knife-switch lever to the resting position 0. Remove the plug and close the water interception tap before carrying out maintenance and/or cleaning work. If the machine is malfunctioning, do not attempt to repair it alone and call the technical assistance service immediately. If the electrical power cable has been damaged, turn off the machine immediately, turn off the water and call the technical assistance service. Do not replace it alone. Carry out cleaning/maintenance when the machine is cold, preferably wearing protective gloves.

6.2 Cleaning the machine

These recommendations are indicative.
Maintenance and cleaning frequency depends on machine use.

After each use

1) Clean the steam nozzle.
2) Clean the filter holder and filters

Daily

1) Clean the cup holder grill and drain tank
2) Clean the machine body

Weekly

1) Clean the unit seal with the brush provided (Fig. 07).
2) Clean the water tank.

Monthly

1) Submerge the filter holders and filters in boiling water for a few minutes to dissolve coffee grease, use a cloth or sponge to remove residue.

Do not use solvents, detergents or abrasive sponges for washing and cleaning. Clean the machine body with a cloth dampened in water and/or neutral detergents, carefully drying surfaces before reconnecting the machine to the power supply. Use water to clean the cup holder grill and drain tank. Use water and neutral detergents to clean the tank after removing it. When finished rinse thoroughly.

6.3 Safety thermostat - Manual re-arming

Warning! The operation described below is only relevant to an installing technician who is authorised by the manufacturer.

While the machine is working, the boiler resistance may overheat and, cutting off power, sets off the safety thermostat that prevents any further damage to the boiler. To restore normal operations, resolve the malfunction that triggered the safety thermostat and restore normal conditions by pressing the red button (RESET) (Fig. 08).

6.4 Correct product disposal

(electrical and electronic waste)
(Applicable in the European Union countries and those countries with separate waste collection systems).

The sign carried on the product or on its documentation indicates that the product must not be disposed of with other domestic waste at the end of its life cycle. To avoid any damage to the environment or to health, caused by unsuitable waste disposal, the user is asked to separate this product from other types of waste and to recycle it responsibly to help the sustainable recycling of material resources.
Domestic users are invited to contact the dealer where the product was purchased or the local office in charge of this matter for all the information relating to separate waste collection and recycling for this type of product.
Company users are invited to contact their own supplier to check the terms and conditions of the purchase contract.
This product must not be disposed of together with other commercial waste.

7 - TROUBLE SHOOTING

Problem	Diagnostics/Solution	Advices
No distribution of steam from specific tube	The steam tube nozzle is blocked; unblock it using a pin. This problem is linked to the fact that the tip of the nozzle enters the milk.	Clean the steam spout after each use.
Leaks from filter holder	Possible causes: 1 - The seal under the cup is worn or encrusted. 2 - The filter holder is placed incorrectly on the unit.	Clean with the brush provided. If the problem should arise again, call a specialised technician.
Difficulty in placing the filter holder on the attachment ring	The problem may be caused by the excessive dose of coffee in the filter holder.	Reduce the amount of coffee in the filter holder. (Standard doses for filters are ~ 6 grams per dose).
Abnormal position of filter holder once placed on the unit.	Once locked onto the unit, the filter holder handle is further to the right than usual. The seal under the cup is worn.	Call a specialised technician to replace the seal under the cup.
Coffee flow is less than usual	Coffee comes out in drops, distribution time is too long and the quality of the coffee is not good, it has a dark cream. Possible causes: 1 - The coffee has been ground too finely. 2 - The coffee in the filter holder is pressed down too hard. 3 - Too much coffee has been placed in the filter holder. 4 - The unit shower is blocked. 5 - The filter in the filter holder is blocked. 6 – The pressure supplied by the pump is low (< 9 bar – 0.9 MPa) or null.	In cases 1-2-3, the problem can be solved by adjusting the grinding and/or dosage of the coffee. In cases 4-6, a technician must be called. In case 5, clean the filter or replace it.

Problem	Diagnostics/Solution	Advices
Coffee flow is excessive	The coffee is distributed too quickly and the cream is lighter than usual. Possible causes: 1 - The coffee has been ground too coarsely. 2 - The coffee in the filter holder is not pressed down enough. 3 - There is too little coffee in the filter holder. 4 – The pressure supplied by the pump is high (> 10 bar – 1 MPa).	In cases 1-2-3 adjust grinding and/or dosing of coffee. In the 4th case, a technician must be consulted.
The coffee supplied is too cold	Possible causes: 1 - The filter holders are cold. 2 - The coffee has been ground too finely. 3 – The machine's water circuit is dirty (limestone). 4 – The boiler's pressure is lower than 0.8 bar (0.08 MPa).	In case 1, keep the filter holder assembled on the unit. In case 2, alter the coffee grinding. In cases 3 - 4, call a specialised technician.
The coffee supplied is warm	The coffee supplied is warm if the pressure is normal, between 1 and 1.2 bar (0.1 – 0.12 MPa). In this case, the pressure value is not correct.	Call a specialized technician to check the exhaust valve. Meanwhile, to use the machine, open the steam tap (Fig. 01; pos 9); the boiler's pressure will drop to zero, thus causing the enabling of the resistor and the increase of temperature. Perform this operation daily when turning on the machine.
The coffee supplied is too hot	Possible causes: 1 – The boiler's pressure is higher than 1.3 bar (0.13 MPa). 2 – The machine is covered by something that prevents cooling. 3 – The machine was installed in a position that does not allow air circulation	In the 1st case, call a specialized technician. In cases 2-3 reset the machine's cooling conditions.
Deposit the coffee on the bottom of the cup	Possible causes: 1 – The grinding of the coffee is too thin. 2 - The filter holder is dirty inside or the filter is damaged. 3 – The millstones of the grinder are worn out. 4 – The pump's pressure is too high (> 10 bar – 1 MPa).	The 1st case can be solved by adjusting the grinder. In the 2nd case, clean the filter holder or substitute the filter. In cases 3-4 call a technician.

SOMMAIRE

1 - AVERTISSEMENTS

1.1 Avertissements généraux....33
1.2 Utilisation prévue....33

2 - TRANSPORT

2.1 Emballage....33
2.2 Manutention de la machine....33
2.3 Emmagasinage....33

3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

3.1 Description du cycle de fonctionnement....34
3.2 Description des commandes....34
3.3 Données techniques....34

4 - INSTALLATION DE LA MACHINE

4.1 Avertissements....35
4.2 Préparation de l'installation pour la mise en place....35
4.2.1 Branchement au réseau électrique....35
4.2.2 Branchement au réseau hydrique (Version R)....35
4.2.3 Branchement à l'évacuation (Version R)....35
4.3 Branchement équipotentiel....35
4.4 Montage levier groupe....35

5 - UTILISATION DE LA MACHINE

5.1 Mise en marche de la machine et remplissage d'eau dans la chaudière....35
5.2 Chauffage....35
5.3 Préparation du café....36
5.4 Distribution de vapeur....36
5.5 Prélèvement eau chaude....36
5.6 Arrêt machine....37

6 - ENTRETIEN

6.1 Normes de sécurité....37
6.2 Nettoyage de la machine....37
6.3 Thermostat de sécurité - Réarmement manuel....37
6.4 Elimination correcte du produit (déchets électriques et électroniques)....37

7 - DEPANNAGE

Problème / Diagnostic/solution / Conseils....38

1 - AVERTISSEMENTS

1.1 Avertissements généraux

- Les installations électrique et hydraulique doivent être mises en place par l'utilisateur selon les indications présentes dans le chapitre 4 du présent livret «Installation de la machine».
- L'installateur ne peut en aucun cas modifier l'installation déjà existante réalisée par l'utilisateur.
- Le présent livret d'instructions fait partie intégrante de la machine et l'utilisateur doit le lire attentivement avant de mettre en service la machine.
- Conserver le livret afin de pouvoir le consulter si nécessaire.
- La machine est livrée sans eau dans la chaudière pour éviter les éventuels dommages provoqués par le gel.
- Effectuer la mise à la terre de l'installation électrique.
- Ne pas toucher la machine avec les mains et les pieds humides et/ou mouillés.
- Ne pas utiliser la machine pieds nus.
- Ne pas brancher le cordon d'alimentation électrique à des rallonges provisoires et autres solutions semblables.
- Ne pas débrancher la machine de la ligne électrique en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Ne pas faire fonctionner la machine avec le cordon d'alimentation enroulé.
- Ne pas laisser du personnel non formé et/ou des enfants utiliser la machine.
- Pour éviter les infiltrations d'eau à l'intérieur de la machine, poser les tasses à l'endroit sur le chauffe-tasse.
- Le symbole suivant indique le risque de brûlures

1.2 Utilisation prévue

La machine pour café espresso STREGA est fabriquée pour produire du café espresso, de l'eau chaude et préparer du thé, de la camomille et d'autres infusions, pour produire de la vapeur et pour réchauffer les boissons (lait, chocolat chaud, cappuccino, punch, etc.).

Cette machine a été conçue uniquement et exclusivement pour les utilisations indiquées ci-dessus. Toute autre utilisation doit être considérée comme impropre et par conséquent est interdite par le constructeur. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des dommages occasionnés par une utilisation impropre de la machine pour café espresso.
Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes infirmes, sauf s'ils sont supervisés par des personnes assurant son utilisation correcte.

2 - TRANSPORT

2.1 Emballage

La machine pour café espresso STREGA, protégée préventivement avec de la mousse de polyuréthane, est emballée dans des boîtes en carton.

Avertissements :
- Après avoir sorti la machine de l'emballage, vérifier qu'elle est en bon état et que tous les accessoires sont présents.
- Les emballages ne doivent pas être laissés à la portée des enfants et ils doivent être éliminés dans les déchetteries prévues à cet effet.
- En cas de dommages à la machine ou d'accessoires manquants, ne pas utiliser la machine et avertir immédiatement le représentant local.
- La machine est livrée avec le levier du groupe démonté ; pour le montage, voir le chapitre 4.4 de ce mode d'emploi.

2.2 Manutention de la machine

La machine pour café espresso peut être déplacée au moyen d'un transpalette ou d'un chariot élévateur, ou bien manuellement.

2.3 Emmagasinage

La machine correctement emballée doit être emmagasinée dans des lieux secs avec une température comprise entre +5 °C et +30 °C et une humidité relative ne dépassant pas 70%.
Une superposition maximale de quatre boîtes est acceptée.

3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

3.1 Description du cycle de fonctionnement

Versions S/R

L'eau provenant du réseau (VERSION R) ou du réservoir situé à l'arrière de la machine (VERSION S), à l'aide d'une pompe, permet le chargement et, au moyen d'une valve de surpression réglée sur 12 bar (1,2 MPa), permet le chargement de l'échangeur. L'eau de la chaudière, chauffée par une résistance, chauffe à son tour l'eau dans l'échangeur. En baissant le levier du groupe, l'eau est directement pompée à partir de l'échangeur dans la chambre du groupe ; quand le levier du groupe est relâché, l'infusion du café a lieu.

3.2 Description des commandes (Fig. 01 - Fig. 09)

1 Interrupteur général
2 Levier distribution de café
3 Distributeur eau chaude
4 Tuyau chargement eau (Version R)
5 Câble alimentation électrique
6 Groupe de distribution
7 Porte-filtre
8 Lance vapeur
9 Robinet vapeur
10 Robinet eau
11 Voyant alimentation
12 Voyant de sécurité
13 Tuyau de décharge (Version R)
14 Manomètre chaudière
15 Filtre 2 tasses
16 Filtre 1 tasse

3.3 Données techniques (Fig. 02)

Alimentation	V~/Hz	220 – 240V~ / 50-60Hz	110 – 120V~ / 50-60Hz
Résistance	V~	220 - 240	110
Puissance nominale	W	1450 - 1650	1550
Résistance	W	1250 - 1450	1350
Chaudière	lt	2,0	
Réservoir (S)	lt	4,0	
Largeur "A"	mm	330	
Profondeur "B"	mm	450	
Hauteur "C"	mm	710	
Poids net	kg	28 (pompe à vibration) S = 31 (pompe à vibration) R	
Poids brut (boîte)	kg	30.5 (pompe à vibration) S = 33.5 (pompe à vibration) R	
Raccord chargement (R)		G 3/8"	
Raccord évacuation (R)	mm	10	

4 - INSTALLATION DE LA MACHINE

4.1 Avertissements

L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié, selon les instructions fournies par le constructeur et conformément aux lois en vigueur.

4.2 Préparation de l'installation pour la mise en place

Préparer, pour y poser la machine, un plan qui soit bien mis à niveau, sec, lisse, robuste, stable et positionné à une hauteur faisant en sorte que le niveau du chauffe-tasse se trouve à plus de 150 cm du sol.
Ne pas utiliser de jets d'eau et ne pas l'installer dans des lieux où des jets d'eau sont utilisés.
Pour garantir le fonctionnement normal, l'appareil doit être installé dans des pièces où la température est comprise entre +5 °C et +32 °C et où l'humidité ne dépasse pas 70%.
La machine est alimentée électriquement et pour son fonctionnement, elle requiert:
- branchement au réseau électrique.
- branchement au réseau hydrique.
- branchement au circuit d'évacuation.

4.2.1 Branchement au réseau électrique

Avertissements :
- La mise en place doit être effectuée conformément aux lois en vigueur et elle doit être équipée de mise à la terre.

La machine est fournie avec un cordon d'alimentation électrique équipé d'une fiche.

4.2.2 Branchement au réseau hydrique (Version R)

Assurez-vous de connecter la ligne d'alimentation hydrique à un réseau d'eau potable à pression de régime entre 0 et 6 bar (0 - 0,6 Mpa).
Au cas où la pression du réseau hydrique dépasserait 6 bar (0,6 Mpa), installer un détendeur.
Installer un robinet d'interception de l'eau en amont du branchement de la machine (Fig. 01; pos. 4). Le raccordement du tube de chargement de l'eau est fileté G 3/8".

4.2.3 Branchement à l'évacuation (Version R)

Branchez un tuyau en caoutchouc (Fig. 01; pos. 13) ayant un diamètre intérieur de 10 mm au raccord installé sur le puisard de déchargement de la machine à une décharge à siphon ouvert préalablement prédisposée.

4.3 Branchement équipotentiel (Fig. 04)

La fonction de ce branchement, prévu par plusieurs normes, est d'éviter les différences de potentiel électrique entre les masses des appareils installés dans la même place. Cet appareil est pourvu d'une borne placée sous la base pour le branchement d'un fil extérieur ayant section nominale conforme aux normes en vigueur.

4.4 Montage levier groupe

La machine est livrée avec le levier du groupe (Fig. 01; pos. 2) démonté. Avant l'utilisation, visser complètement le levier sur le pivot comme indiqué à la Fig. 10.

5 - UTILISATION DE LA MACHINE

5.1 Mise en marche de la machine et remplissage d'eau dans la chaudière

Ouvrir le robinet d'interception de l'eau (Version R).
Remplir le réservoir d'eau (Version S) (Fig. 03).

Avertissements :
- Utiliser de l'eau à température ambiante

Brancher la fiche dans la prise de courant.
Mettre l'interrupteur général (Fig. 01 ; pos. 1) en position 1. Le remplissage de l'eau dans la chaudière se fait automatiquement.
Si les voyants restent éteints après l'opération de chargement de l'eau, éteindre et rallumer la machine jusqu'à ce qu'ils s'allument.

5.2 Chauffage

Pour vérifier que la machine a atteint le bon équilibre thermique entre pression et température, quand le manomètre de la chaudière (Fig. 01; pos. 14) indiquera une pression comprise entre 1 et 1,2 bars (0,1 - 0,12 MPa), ouvrir le robinet vapeur (Fig. 01; pos. 9) et décharger 2 ou 3 fois la vapeur dans la cuve d'évacuation.
Si le voyant de sécurité (Fig. 01; pos. 12) est allumé, cela indique que la machine fonctionne correctement, s'il est éteint il indique que le ni-

veau d'eau dans le réservoir (version S), dans la chaudière (version R) est insuffisant.

Avertissement :
- Un dispositif de sécurité interrompra le fonctionnement de la pompe au bout de 120 secondes si le niveau d'eau minimum dans la chaudière n'est pas atteint. La machine indiquera cette alarme en éteignant le voyant de sécurité (Fig. 01; pos. 12).

5.3 Préparation du café

1) Enlever le porte-filtre (Fig. 01; pos. 7) du groupe distributeur.
2) Charger le café moulu dans le porte-filtre, presser le café en faisant attention à ne pas salir le bord du porte-filtre.
3) Raccrocher le porte-filtre à son logement.
4) Baisser le levier du groupe en l'empoignant fermement (Fig. 01 ; pos. 2) et le porter en position de butée inférieure et attendre que la chambre du groupe de distribution (Fig. 01; pos. 6) soit complètement remplie et que sortent les premières gouttes de café. Relever le levier du groupe (Fig. 01 ; pos. 2) en réaccompagnant le mouvement pour obtenir la sortie du café.
5) Il est impossible d'interrompre la sortie dans la mesure où celle-ci est continue jusqu'à la butée supérieure (la dose maximum de café obtenue est de ~75 cc) ; quand la dose désirée est atteinte, retirer la tasse de café.

Attention:
- Actionner le levier du groupe seulement si le porte-filtre est fixé et en présence de café (Fig. 11 ; pos. d).
- Ne pas retirer le porte-filtre rempli de café quand la machine est en marche.
- Actionner le levier du groupe en l'absence de café dans le porte-filtre ou de ce dernier provoquera le retour brutal et incontrôlé du levier du groupe en position de butée supérieure à cause de la force exercée par les ressorts de rappel.
- Actionner le levier du groupe uniquement quand la machine est allumée et est sous pression.
- S'assurer qu'il y ait de l'eau dans le réservoir avant d'actionner le levier du groupe (Fig. 11 ; pos. e).
- En cas de remplissage partiel de la chambre du groupe (interruption de l'alimentation électrique, défaillances ou niveau d'eau insuffisant dans le réservoir ou dans la chaudière), il faut réaccompagner le levier du groupe en l'empoignant fermement et le porter en position de butée supérieure avant de rétablir le bon fonctionnement de la machine.
- Ne pas toucher directement la partie métallique du porte-filtre ; risque de brûlures.
- Actionner le levier du groupe en faisant attention à ne pas incliner et/ou renverser la machine (Fig. 11 ; pos. c).
- Le levier du groupe, étant sujet à la pression de l'eau et à la force exercée par les ressorts de rappel, doit toujours être ramené en position de repos.
- N'interférer en aucun cas avec le mouvement régulier du levier du groupe et, dans tous les cas, tenir la tête et le buste loin du rayon d'action de celui-ci (Fig. 11 ; pos. a - b).
- Ne pas stationner dans le rayon d'action du levier du groupe.
- Actionner le levier du groupe uniquement s'il est complètement vissé (chap. 4.4).
- Les doses standard pour les filtres sont de 8 grammes pour une dose de 14 grammes pour deux doses.

5.4 Distribution de vapeur (Fig. 06)

1) Pour éviter que du liquide soit aspiré à nouveau dans la chaudière, faire sortir la vapeur au moyen du bouton du robinet (Fig. 01 ; pos. 9).
2) Placer la buse de la vapeur (Fig. 01 ; pos. 8) dans le récipient du liquide à chauffer.
3) Appuyer et maintenir enfoncé le bouton du robinet de vapeur (Fig. 01 ; pos. 9), lever la manette afin que le robinet reste en position ouverte (Fig. 06). La quantité de vapeur distribuée est proportionnelle à l'ouverture du robinet ; plus l'ouverture du robinet est grande, plus la quantité de vapeur distribuée sera importante.
4) Quand la distribution de vapeur est terminée, relâcher le bouton, enlever le récipient du liquide et nettoyer immédiatement avec un chiffon humide les résidus du liquide chauffé présents sur la buse de la vapeur.

Avertissement :
Ne pas toucher directement la buse de la vapeur car elle est chaude.

5.5 Prélèvement eau chaude

1) Positionner le récipient pour l'eau sous le distributeur (Fig. 01 ; pos. 3).
2) Appuyer et maintenir enfoncé le bouton du robinet de l'eau (Fig. 01 ; pos. 10) pour prélever la quantité d'eau requise.
3) Quand la distribution de l'eau est terminée,

relâcher le bouton.

Avertissement :
Ne pas toucher directement le distributeur de l'eau car il est chaud.

5.6 Arrêt machine

1) Mettre l'interrupteur (Fig. 01 ; pos. 1) en position «0» et vérifier que le voyant vert s'éteint. (Fig. 01 ; pos. 11)
2) Fermer le robinet d'interception de l'eau. (Version R).

6 - ENTRETIEN

Pour permettre le fonctionnement correct de la machine, respecter les instructions d'entretien reportées ci-dessous.

6.1 Normes de sécurité

Ne pas employer de jet d'eau sur la machine. Débrancher la machine du secteur en plaçant le levier du sectionneur unipolaire du réseau électrique en position de repos "0", débrancher la fiche et fermer le robinet d'interception de l'eau avant d'effectuer des opérations d'entretien et/ou de nettoyage. En cas de dysfonctionnement de la machine, éviter toute tentative de réparation autonome et contacter immédiatement le service d'assistance technique. Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, éteindre immédiatement la machine, fermer l'eau et contacter le service d'assistance technique. Eviter de le remplacer de façon autonome. Effectuer le nettoyage/l'entretien quand la machine est froide, de préférence en portant des gants de protection pour les mains.

6.2 Nettoyage de la machine

Ces conseils sont à simple titre indicatif, la variation des périodes d'entretien et de nettoyage dépend de l'utilisation qui est faite de la machine.

Après chaque utilisation

1) Nettoyer la buse vapeur.
2) Nettoyer le porte-filtre et les filtres.

Une fois par jour

1) Nettoyer la grille de support des tasses et le bac de récupération.
2) Nettoyer la carrosserie.

Une fois par semaine

1) Nettoyer le joint du groupe avec la brosse fournie avec (Fig. 07).
2) Nettoyer le réservoir d'eau.

Une fois par mois

1) Plonger les porte-filtres et les filtres dans de l'eau chaude pendant quelques minutes pour favoriser la dissolution des graisses du café, utiliser un chiffon ou une éponge pour les enlever.

Pour le lavage et le nettoyage ne pas utiliser de solvants, de détergents ou d'éponges abrasives. Laver la carrosserie avec un chiffon imprégné d'eau et/ou de détergents neutres en prenant soin de bien sécher les surfaces avant de brancher à nouveau la machine. Utiliser de l'eau pour le lavage de la grille de support des tasses et du bac de récupération.
Après avoir extrait le réservoir, le laver avec de l'eau et des détergents neutres puis le rincer soigneusement.

6.3 Thermostat de sécurité - Réarmement manuel

Attention ! L'opération décrite ci-dessous doit être faite par un technicien installateur agréé par le fabricant.

Durant le fonctionnement de la machine, la surchauffe de la résistance dans la chaudière peut déclencher, en coupant son alimentation, le thermostat de sécurité qui évite que des dommages plus graves adviennent à la chaudière. Pour rétablir le fonctionnement normal, il est nécessaire d'éliminer le dysfonctionnement ayant provoqué l'intervention du thermostat de sécurité, puis de rétablir la condition normale en appuyant sur le bouton rouge (RESET) (Fig. 08).

6.4 Elimination correcte du produit

(déchets électriques et électroniques)
(Applicable dans les pays de l'Union Européenne et dans les pays disposant d'un système de tri sélectif)

Le label apposé sur le produit ou sur la documentation indique que le produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers à la fin de son cycle de vie. Afin d'éviter d'éventuels dommages à l'environnement ou à la santé provoqués par l'élimination incorrecte des déchets, l'utilisateur est invité à séparer ce produit des autres types de déchets et de le recycler de manière responsable pour favoriser la réutilisation durable des ressources matérielles.
Les utilisateurs privés sont invités à contacter le revendeur chez qui le produit a été acheté ou le bureau local préposé pour toutes les informations relatives au tri sélectif et au recyclage de ce type de produit.
Les utilisateurs des entreprises sont invités à contacter leur propre fournisseur afin de vérifier les termes et les conditions du contrat d'achat.
Ce produit ne doit pas être éliminé avec d'autres déchets commerciaux.

7 - DEPANNAGE

Problème	Diagnostic/solution	Conseils
La vapeur ne sort pas de la buse prévue à cet effet.	La buse de la vapeur est bouchée ; la déboucher avec une épingle. Ce problème est lié à l'introduction du bec dans le lait.	Nettoyer le bec vapeur après chaque utilisation.
Fuites à partir du porte-filtre.	Causes possibles : 1 - Le joint crépine est usé ou incrusté. 2 - Le porte-filtre est mal positionné sur le groupe.	Nettoyer avec la petite brosse fournie avec. Si le problème se présente à nouveau, il sera alors nécessaire d'appeler un technicien spécialisé
Difficulté à positionner le porte-filtre sur la bague d'accrochage.	Le problème peut être dû à la dose excessive de café présente dans le porte-filtre.	Diminuer la quantité de café dans le porte-filtre. (Les doses standards pour les filtres sont de ~ 6 g par dose.)
Positionnement anormal du porte-filtre une fois placé sur le groupe	Le manche du porte-filtre une fois serré sur le groupe s'avère être décalé à droite par rapport à l'emplacement habituel. Le joint crépine est usé.	Appeler un technicien spécialisé pour le remplacement du joint crépine.
Le débit de café est faible.	Le café coule goutte à goutte, le temps de distribution est trop long et la qualité du café n'est pas bonne, il présente une crème foncée. Causes possibles : 1 - La mouture du café est trop fine. 2 - Le café placé dans le porte-filtre est trop pressé. 3 - La dose placée dans le porte-filtre est excessive. 4 - La douchette du groupe est obturée. 5 - Le filtre dans le porte-filtre est obturé. 6 – La pression distribuée par la pompe est basse (< 9 bars – 0,9 MPa), ou elle ne fonctionne pas.	Dans les cas 1-2-3, le problème peut être résolu en réglant correctement la mouture et/ou le dosage du café. Dans le cas 4-6, il est nécessaire qu'un technicien intervienne. Dans le cas 5, nettoyer le filtre ou le remplacer.

Problème	Diagnostic/solution	Conseils
Le débit de café est trop important.	Le café coule trop rapidement et la crème est plus claire que d'habitude. Causes possibles : 1 - La mouture du café est trop grosse. 2 - Le café placé dans le porte-filtre n'est pas assez pressé. 3 - La dose de café placée dans le porte-filtre est insuffisante. 4 – La pression distribuée par la pompe est trop élevée (> 10 bars – 1 MPa).	Dans les cas 1-2-3, on peut intervenir sur la moulure et/ou sur le dosage du café. Dans le cas 4, l'intervention d'un technicien est nécessaire.
Le café qui coule est trop froid	Causes possibles : 1 - Les porte-filtres sont froids. 2 - La moulure du café est trop fine. 3 - Le circuit d'eau de la machine est sale (calcaire). 4 - La pression de la chaudière est inférieure à 0,8 bar (0,08 MPa).	Dans le cas 1, laisser le porte-filtre monté sur le groupe. Dans le cas 2, modifier la mouture du café. Dans les cas 3 et 4, appeler un technicien spécialisé.
Le café qui coule est tiède	Le café qui coule est tiède même si la pression est normale et comprise entre 1 et 1,2 bar (0,1 - 0,12 MPa). Dans ce cas, le relevé de la pression est fictif.	Appeler un technicien spécialisé pour contrôler la soupape de dégagement. Pendant ce temps, afin de pouvoir utiliser la machine, ouvrir le robinet de la vapeur (Fig. 01; pos. 9), la pression de la chaudière descendra à zéro ce qui provoquera le déclenchement de la résistance et l'augmentation de la température. Effectuer cette opération tous les jours au moment de la mise en marche de la machine.
Le café qui coule est trop chaud	Causes possibles : 1 - La pression de la chaudière est supérieure à 1,3 bar (0,13 MPa). 2 - La machine est couverte par quelque chose qui l'empêche de refroidir. 3 - La machine a été installée dans une position qui ne permet pas la circulation de l'air.	Dans le cas 1 appeler un technicien spécialisé. Dans les cas 2-3 rétablir les conditions de refroidissement de la machine.
Dépôt de café au fond de la tasse	Causes possibles : 1 - La moulure du café est trop fine. 2 - Le porte-filtre est sale à l'intérieur ou bien le filtre est abîmé. 3 - Les meules du moulin à café sont usées. 4 – La pression de la pompe est élevée (> 10 Bars – 1MPa).	Le cas 1 pourra être résolu par un réglage correct du moulin à café. Dans le cas 2, nettoyer le porte-filtre ou remplacer le filtre. Dans le cas 3, il est nécessaire qu'un technicien intervienne.

HINALT

1 - SICHERHEITSHINWEISE

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise 41
1.2 Vorgesehener Einsatz 41

2 - TRANSPORT

2.1 Verpackung 41
2.2 Gerät bewegen 41
2.3 Lagerung 41

3 - BESCHREIBUNG DER MASCHINE

3.1 Betriebsbeschreibung 42
3.2 Beschreibung der Funktionstasten 42
3.3 Technische Daten 42

4 - INSTALLATION DER MASCHINE

4.1 Sicherheitshinweise 43
4.2 Versorgungsanlagen für die Installation vorbereiten 43
4.2.1 Anschluss ans Stromnetz 43
4.2.2 Anschluss an das Wassernetz (Version R) 43
4.2.3 Abwasseranschluss (Version R) 43
4.3 Potenzialausgleich 43
4.4 Montage des Hebels der Gruppe 43

5 - BEDIENUNG DER MASCHINE

5.1 Einschalten der Maschine und Füllen des Wassertanks 43
5.2 Aufheizung 43
5.3 Kaffeezubereitung 44
5.4 Dampfausgabe 44
5.5 Heizwasserentnahme 44
5.6 Ausschalten 45

6 - WARTUNG

6.1 Sicherheitsvorschriften 45
6.2 Maschine reinigen 45
6.3 Sicherheitsthermostat - Sicherheitsabsperrventil 45
6.4 Korrekte Entsorgung des Produkts 45

7 - FEHLERSUCHE

Störungen / Mögliche Ursachen/Lösung / Empfehlungen 46

1 - SICHERHEITSHINWEISE

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

- Die Anschlüsse für die Strom- und Wasserversorgung müssen von dem Maschinenbenutzer entsprechend der Angaben in Kapitel 4 der Bedienungsanleitung «Installation der Maschine» erstellt werden.
- Der Installateur darf die Versorgungsanlagen, die zuvor vom Maschinenbenutzer erstellt wurden, unter keinen Umständen modifizieren.
- Die vorliegende Bedienungsanleitung ist Bestandteil der Maschine und muss vor deren Inbetriebnahme aufmerksam vom Maschinenbenutzer durchgelesen werden.
- Die Bedienungsanleitung sorgfältig für spätere Einsichtnahmen aufbewahren.
- Die Maschine wird ohne Wasser im Kessel geliefert, um mögliche Frostschäden zu vermeiden.
- Die Stromversorgungsanlage muss vorschriftsmäßig geerdet sein.
- Die Maschine nicht mit feuchten und/oder nassen Händen bzw. Füßen berühren.
- Die Maschine nicht mit nassen Füßen bedienen.
- Das Stromkabel nicht an offenliegende Verlängerungskabel oder ähnliches anschließen.
- Niemals am Stromkabel ziehen, um die Maschine von der Stromversorgung zu trennen.
- Die Maschine niemals mit aufgerolltem Stromkabel einschalten.
- Die Maschine nicht von Personal, das damit nicht vertraut ist, und/oder Kindern benutzen lassen.
- Um das Eintreten von Wasser in das Innere der Maschine zu vermeiden, die Tassen nicht mit der Öffnung nach unten auf der oberen Ablage positionieren.
- Das folgende Symbol verweist auf Verletzungsgefahr durch Verbre

1.2 Vorgesehener Einsatz

Die Espresso-Kaffeemaschine STREGA ist für die Zubereitung von Espresso-Kaffee, zur Heißwasserbereitung, für die Zubereitung von Heißgetränken wie Schwarztee, Kamillentee und anderen Aufgussgetränken, zum Aufschäumen von Milch und Aufwärmen von Getränken (Cappuccino, Schokolade, Punsch etc.) konzipiert.
Die Maschine darf zu keinen anderen als den oben beschriebenen Zwecken eingesetzt werden. Alle andere Zwecke sind als unsachgemäß einzustufen und werden deshalb vom Hersteller untersagt. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die aus dem unsachgemäßen Gebrauch der Espresso-Kaffeemaschine entstehen.
Dieses Gerät darf nicht von Kindern oder Behinderten benutzt werden, es sei denn, es überwacht sie jemand, der für die korrekte Handhabung der Maschine garantiert.

2 - TRANSPORT

2.1 Verpackung

Die Espresso-Kaffeemaschine STREGA wird zum Schutz vor Transportschäden in Polyäthylenschaum eingewickelt und anschließend in einem Pappkarton verpackt.

Wichtiger Hinweis:
- Prüfen Sie nach der Entfernung der Verpackung den einwandfreien Zustand des Geräts und die Vollständigkeit der Lieferung.
- Das Verpackungsmaterial gehört nicht in Kinderhände. Es muss in den entsprechenden Abfallbehältern entsorgt werden.
- Bei Schäden am Gerät oder bei unvollständiger Lieferung die Espresso-Kaffeemaschine nicht in Betrieb nehmen und unverzüglich die Gebietsvertretung kontaktieren.
- Die Maschine wird mit abmontiertem Hebel geliefert; für die Montage siehe Kapitel 4.4 dieser Gebrauchsanweisung.

2.2 Gerät bewegen

Die Espresso-Kaffeemaschine kann mit einem Hubwagen oder Gabelstapler oder von Hand bewegt werden.

2.3 Lagerung

Die vorschriftsmäßig verpackte Maschine nur in trockenen Räumen bei Temperaturen von +5°C bis +30 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von maximal 70% lagern.
Es können maximal vier Kartons übereinander gestapelt werden.

3 - BESCHREIBUNG DER MASCHINE

3.1 Betriebsbeschreibung

Versionen S/R

Der Kessel wird durch eine Pumpe mit dem aus der Wasserleitung (VERSION R) oder dem Behälter an der Maschinenrückseite (VERSION S) kommenden Wasser gefüllt. Die Füllung des Wärmeaustauschers erfolgt über ein Überdruckventil, das auf 12 bar (1,2 MPa) eingestellt ist. Das mit einem Widerstand erwärmte Wasser des Kessels sorgt für die Erwärmung des Wassers im Wärmeaustauscher. Bei Herunterdrücken des Hebels der Gruppe wird das Wasser direkt vom Wärmeaustauscher in die Kammer der Gruppe gepumpt; durch Loslassen des Hebels beginnt der Brühvorgang des Kaffees.

3.2 Beschreibung der Funktionstasten (Abb. 01 - Abb. 09)

1 Ein-und Ausschalter der Maschine
2 Druckhebelftafel Kaffee
3 Heißwasserauslass
4 Wasserabflussrohr (Version R)
5 Stromkabel
6 Ausflußgruppe
7 Filterhalter
8 Dampfablaßrohr
9 Dampfablaßhahn
10 Wasserhahn
11 Power-Lampe
12 Kontrolllampen
13 Kaffeeversorgungstastatur (Version R)
14 Kesselmanometer
15 Filter 2 Tasse
16 Filter 1 Tasse

3.3 Technische Daten (Abb. 02)

Strom	V~/Hz	220 – 240V~ / 50-60Hz	110 – 120V~ / 50-60Hz
Widerstand	V~	220 - 240	110
Nennleitung	W	1450 - 1650	1550
Widerstand	W	1250 - 1450	1350
Kessel	lt	2,0	
Tank (S)	lt	4,0	
Breite “A”	mm	330	
Tiefe “B”	mm	450	
Höhe “C”	mm	710	
Nettogewicht	kg	28 (Vibrationspumpe) S = 31 (Vibrationspumpe) R	
Bruttogewicht (Karton)	kg	30.5 (Vibrationspumpe) S = 33.5 (Vibrationspumpe) R	
AnschlußstückEinlauf (R)		G 3/8”	
Durchmesser Abflußanschluß (R)	mm	10	

4 - INSTALLATION DER MASCHINE

4.1 Sicherheitshinweise

Die Maschine muss von qualifiziertem Personal und entsprechend der vom Hersteller mitgelieferten Anweisungen sowie in Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen installiert werden.

4.2 Versorgungsanlagen für die Installation vorbereiten

Für die Aufstellung der Maschine eine Oberfläche vorbereiten, die eben, trocken, glatt, robust und stabil ist und deren Höhe garantiert, dass die Tassenablage einen Mindestabstand von 150 cm zum Boden hat.
Vor Besprühung mit Wasser schützen und nicht in Räumen aufstellen, in denen Wassersprüher zum Einsatz kommen.
Für einen störungsfreien Betrieb der Maschine muss eine Raumtemperatur von +5°C bis +32°C und eine maximale relative Luftfeuchtigkeit von 70% gewährleistet sein.
Die Maschine wird mit elektrischem Strom betrieben und muss für den Betrieb:
-einen Anschluss an das Stromnetz
-einen Anschluss an das Wassernetz
-einen Abwasseranschluss.

4.2.1 Anschluss ans Stromnetz

Wichtiger Hinweis:
- Die elektrische Anlage muss mit den geltenden Gesetzen konform und vorschriftsmäßig geerdet sein.

Die Maschine wird mit einem Stromkabel mit Stecker für den Anschluss an die Stromversorgung geliefert.

4.2.2 Anschluss an das Wassernetz (Version R)

Sich davon überzeugen, ob die Wasserleitung an ein Trinkwassernetz mit einem Betriebsdruck zwischen 0 und 6 bar (0 - 0,6 Mpa) angeschlossen ist.
Wenn der Druck mehr als 6 bar (0,6 Mpa) beträgt, ist ein Druckverminderer anzubringen.
Oberhalb des Maschinenanschlusses einen Wassersperrhahn anbringen.
Der Anschluß des geladenen Wasserschlauches (Abb. 01; Pos. 4) wird von G 3/8" verlegt.

4.2.3 Abwasseranschluss (Version R)

Einen Gummischlauch (Abb. 01; Pos. 13) mit einem Innenurchmesser von 10 mm an das auf der Maschinengrube vorgesehene Verbindungsstück und an einen vorher angebrachten Siphonabfluß anschließen.

4.3 Potenzialausgleich (Abb. 04)

Diese, von einigen Richtlinien vorgesehene Verbindung hat das Ziel, die Unterschiede von elektrischem Potential zwischen den Massen der im selben Raum installierten Geräte zu vermeiden. Das Gerät ist mit einer unter der Basis angebrachten Klemme versehen, für die Verbindung mit einem Außenleiter mit einem nominalen Quer-schnitt gemäß den geltenden Richtlinien.

4.4 Montage des Hebels der Gruppe

Die Maschine wird mit abmontiertem Hebel (Abb. 01; Pos. 2) geliefert. Vor der Inbetriebnahme muss der Hebel komplett an das Gelenk angeschraubt werden, siehe Abb. 10.

5 - BEDIENUNG DER MASCHINE

5.1 Einschalten der Maschine und Füllen des Wassertanks

Den Wassereinlasshahn öffnen (Version R).
Wasser in den Tank füllen. (Version S) (Abb. 03).

Wichtiger Hinweis:
-Verwenden Sie Wasser bei Raumtemperatur

Den Stecker in die Steckdose einstecken.
Netzschalter (Abb. 01; Pos. 1) auf Position 1 setzen.
Der Wassereinlass in den Kessel erfolgt automatisch.
Falls die Kontrolllampen nach dem Einfüllen des Wassers nicht aufleuchten, die Maschine ausschalten und erneut einschalten, bis die Lampen aufleuchten.

5.2 Aufheizung

Um sicher zu sein, dass die Maschine das korrekte thermische Gleichgewicht aus Druck und Temperatur erreicht hat, wenn der Druckmesser des Heizkessels (Abb. 01; Pos. 14) einen Druck zwischen 1 und 1,2 bar (0,1 - 0,12 MPa) anzeigt, öffnet man den Dampfhahn (Abb. 01; Pos. 9) und lässt 2 oder 3 Mal Dampf in die Abgabewanne ab.
Die Kontrolllampen (Abb. 01; Pos. 12) zeigt mit ihrem Aufleuchten den regulären Betrieb der Maschine an. Ist sie ausgeschaltet weist dies auf einen unzureichenden Wasserstand im Tank (Ver-

sion S) bzw. im kessel (Version R) hin.

Hinweis:

- Eine Sicherheitsvorrichtung unterbricht die Funktion der pumpe nach 120 Sekunden, wenn der Mindeststand des Wassers im Kessel nicht erreicht wird. Die Maschine zeigt diesen Alarm durch das Ausschalten der Kontrolllampen (Abb. 01; Pos. 12).

5.3 Kaffeezubereitung

1) Den Filterhalter (Abb. 01; Pos. 7) von der Ausflußgruppe entfernen
2) Den Filter mit gemahlenem Kaffee füllen, den Kaffee gut pressen und darauf achten, daß der Filterrand nicht beschmutzt wird.
3) Den Filterhalter wieder an seinem Sitz einrasten.
4) Den Hebel der Gruppe fest greifen (Abb. 01; Pos. 02), bis zum unteren Anschlag nach unten drücken und warten, bis die Kammer der Ausgabegruppe komplett gefüllt ist (Abb. 01; Pos. 6) und die ersten Kaffeetropfen austreten. Dann den Hebel (Abb. 01; Pos. 2) mit der Hand nach oben führen, um mit der Kaffeeausgabe zu beginnen.
5) Die Kaffeeausgabe kann nicht unterbrochen werden, da dieser Vorgang bis zum Erreichen des oberen Anschlags kontinuierlich weiterläuft (die max. ausgegebene Kaffeemenge beträgt ~75 cc). Wenn die gewünschte Kaffeemenge erreicht ist, die Tasse wegziehen.

Achtung:

- Den Hebel der Gruppe nur dann betätigen, wenn ein mit Kaffee gefüllter Siebträger eingehängt ist (Abb. 11; Pos. d).
- Den mit Kaffee gefüllten Siebträger keinesfalls entfernen, solange die Maschine in Betrieb ist.
- Wird der Hebel der Gruppe betätigt, ohne dass der Siebträger mit Kaffee gefüllt bzw. eingehängt ist, schnellt er aufgrund der von den Rückzugsfedern ausgeübten Kraft plötzlich und unkontrolliert zum oberen Anschlag zurück.
- Den Hebel der Gruppe nur bei eingeschalteter und unter Druck stehender Maschine betätigen.
- Vor Betätigung des Hebels kontrollieren, ob der Behälter mit Wasser gefüllt ist (Abb. 11; Pos. e).
- Wenn die Kammer sich nur teilweise füllt (bei Stromausfall, Störungen oder zu niedrigem Wasserstand im Behälter oder Kessel), muss man den Hebel fest greifen und mit der Hand nach oben führen, um die Kaffeeausgabe zu ermöglichen.
- Den metallischen Teil des Siebträgers nicht direkt berühren, es besteht Verbrennungsgefahr.
- Bei der Betätigung des Hebels darauf achten, dass die Maschine sich nicht neigt und/oder kippt (Abb. 11; Pos. c).
- Da der Hebel der Gruppe dem Wasserdruck und der Kraft der Rückzugfedern ausgesetzt ist, muss er stets mit der Hand in die Ruhestellung begleitet werden.
- Der normale Bewegungsablauf des Hebels der Gruppe darf in keiner Weise beeinträchtigt werden. Kopf und Oberkörper sollten stets außerhalb seiner Reichweite bleiben (Abb. 11; Pos. a - b).
- Nicht innerhalb der Reichweite des Hebels aufhalten.
- Den Hebel der Gruppe nur betätigen, wenn er komplett angeschraubt ist (Kap. 4.4).
- Die Standarddosis für das Sieb beträgt 8 Gramm bei einer einfachen Portion und 14 Gramm bei zwei Portionen.

5.4 Dampfausgabe (Abb. 06)

1) Um eine Rückführung der Flüssigkeit in den Kessel zu vermeiden, die Taste des Dampfhahns (Abb. 01;Pos. 9) betätigen, um Dampf abzulassen.
2) Die Dampfdüse (Abb. 01; Pos. 8) in den Behälter mit der Flüssigkeit, die erhitzt werden soll, halten.
3) Die Taste für den Dampfhahn (Abb. 01; Pos. 9) drücken, durch Hochziehen des Hebels bleibt der Hahn geöffnet (Abb. 06). Die Menge des austretenden Dampfs hängt von der Öffnung des Dampfhahns ab. Je weiter der Hahn geöffnet wird, um so mehr Dampf wird ausgegeben.
4) Wenn genügend Dampf ausgegeben wurde, die Taste loslassen, das Gefäß mit der Flüssigkeit entfernen und die Dampfdüse umgehend mit einem feuchten Tuch abreiben, um die Reste der erhitzten Flüssigkeit zu entfernen.

Hinweis:

Die Dampfdüse nicht direkt berühren. Sie ist heiß.

5.5 Heizwasserentnahme

1) Den Behälter unter den Hahn für die Heißwasserausgabe stellen (Abb. 01; Pos. 3).
2) Die Taste für die Wasserausgabe (Abb. 01; Pos. 10) öffnen und die gewünschte Heißwassermenge entnehmen.
3) Wenn genügend Heißwasser entnommen wurde, die Taste loslassen.

Hinweis:

Den Hahn für die Heißwasserausgabe nicht berühren. Er ist sehr heiß.

5.6 Ausschalten

1) Schalter (Abb. 01; Pos. 1) auf Position "0" setzen und prüfen, ob sich die grüne Kontrollanzeige (Abb. 01; Pos. 11) ausschaltet.
2) Den Wasserabsperrhahn schließen (Version R).

6 - WARTUNG

Um den korrekten Betrieb der Maschine zu gewährleisten, müssen die folgenden Anweisungen für die Wartung berücksichtigt werden:

6.1 Sicherheitsvorschriften

Maschine nicht mit Wasser besprühen. Vor allen Wartungs- und Reinigungsarbeiten Maschine von der Stromversorgung trennen. Dazu den allpoligen Trennschalter für die Stromversorgung in Position 0 setzen, den Stecker ziehen. Anschließend den Wassereinlasshahn schließen. Bei Störungen an der Maschine jegliche eigenen Reparaturversuche vermeiden und unverzüglich den Kundendienst benachrichtigen. Im Falle der Beschädigung des Stromkabels die Maschine unverzüglich ausschalten, den Wasserzulauf schließen und den Kundendienst verständigen. Das Stromkabel niemals eigenhändig austauschen. Reinigungs-/ Wartungsarbeiten nur durchführen, wenn die Maschine kalt ist. Das Tragen von Schutzhandschuhen wird empfohlen.

6.2 Maschine reinigen

Diese Ratschläge sind richtungsweisend. Die Wartungs- und Reinigungsintervalle hängen von der Benutzung der Maschine ab.

Nach jedem Gebrauch

1) Die Dampfdüse reinigen.
2) Den Siebträger und die Filter reinigen.

Täglich

1) Das Tassengitter und das Ablassgefäß reinigen.
2) Das Gehäuse reinigen.

Wöchentlich

1) Die Dichtung der Brühgruppe mit der beiliegenden Bürste (Abb. 07) reinigen.
2) Wassertank reinigen.

Monatlich

1) Den Siebträger und die Filter einige Minuten in kochendes Wasser tauchen, um das Lösen der Kaffeefette zu begünstigen und ein Tuch oder einen Schwamm verwenden, um diese zu entfernen.

Zum Waschen und Reinigen keine Lösungsmittel, Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme verwenden. Das Gehäuse mit einem mit Wasser und/ oder neutralem Reinigungsmittel befeuchteten Tuch reinigen und die Oberflächen vor dem erneuten Anschluss der Maschine an die Stromversorgung sorgfältig abtrocknen. Zum Abwaschen des Tassengitters und des Ablassgefäßes Wasser verwenden. Zum Reinigen des Tanks nach der Entnahme Wasser und neutrale Reinigungsmittel verwenden und sorgfältig abspülen.

6.3 Sicherheitsthermostat - Sicherheitsabsperrventil

Achtung! Die nachfolgend beschriebenen Arbeiten dürfen nur von einem Installateur, der von der Herstellerfirma autorisiert wurde, durchgeführt werden.

Während des Maschinenbetriebs kann sich bei Überhitzung des Heizwiderstandes im Kessel das Sicherheitsthermostat aktivieren und die Stromversorgung des Heizwiderstands unterbrechen, um größere Schäden am Kessel zu vermeiden. Für die Wiederaufnahme des normalen Betriebs die Funktionsstörung, die zum Eingreifen des Sicherheitsthermostats geführt hat, beseitigen. Dann durch Drücken der roten Taste RESET (Abb. 08) die normalen Betriebsbedingungen wiederherstellen.

6.4 Korrekte Entsorgung des Produkts

(Elektromüll)
(Anwendbar in den Ländern der Europäischen Union und in den Ländern mit getrennter Abfallentsorgung)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt oder auf der beiliegenden Dokumentation verweist darauf, dass diese Maschine nach Ablauf ihrer Lebensdauer nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Um eventuelle Umwelt- oder Gesundheitsschäden, die aus der unsachgemäßen Entsorgung der Abfälle entstehen können, zu vermeiden, ist der Benutzer gehalten, dieses Produkt von anderen Abfallarten zu trennen und verantwortlich im Sinne einer Wiederverwertung der verwendeten Materialien zu entsorgen.
Private Nutzer wenden sich an den Verkäufer, bei dem sie die Maschine erworben haben, oder an die örtlichen Behörden, die sich mit der Getrenntsammlung und Wiederverwertung von Produkten dieser Art befassen.
Professionelle Nutzer der Maschine wenden sich an ihren Lieferanten und prüfen die entsprechenden Vereinbarungen und Bedingungen des Kaufvertrags.
Dieses Produkt darf nicht gemeinsam mit anderen Geschäftsabfällen entsorgt werden.

7 - FEHLERSUCHE

Störungen	Mögliche Ursachen/Lösung	Empfehlungen
Es wird kein Dampf ausgegeben.	Die Düse des Dampfhahns ist verstopft. Düse mit einer Nadel reinigen. Die Düse kann durch das Eintauchen in die Milch verstopfen.	Dampfhahn nach jedem Gebrauch reinigen.
Aus dem Siebträger tritt Flüssigkeit aus.	Mögliche Ursachen: 1 - Die Dichtung an der Brühgruppe ist verschlissen oder verschmutzt. 2 - Der Siebträger wurde nicht korrekt eingesetzt.	Mit der mitgelieferten Bürste reinigen. Wenden Sie sich an einen Wartungstechniker, wenn die Störung erneut auftritt.
Schwierigkeiten beim Befestigen des Siebträgers am Haltering.	Möglicherweise wurde zu viel Kaffee in den Filter gefüllt.	Kaffeemenge im Filter reduzieren. (Standarddosierung für die Filter pro Kaffee ~ 6 g.)
Falsche Positionierung des Siebträgers an der Brühgruppe.	Der Griff des an der Brühgruppe befestigten Siebträgers steht weiter nach rechts als gewöhnlich. Die Dichtung an der Brühgruppe ist verschlissen.	Wenden Sie sich an einen Wartungstechniker für den Austausch der Dichtung.
Es wird nur sehr wenig Kaffee ausgegeben.	Der Kaffee tritt tropfenweise aus, die Ausgabezeit ist zu lang und die Kaffeequalität ist nicht gut oder die Schaumschicht des Kaffees ist dunkel. Mögliche Ursachen: 1 - Das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen. 2 - Das Kaffeepulver im Filter wurde zu stark gepresst. 3 - Es wurde zu viel Kaffeepulver in den Filter gefüllt. 4 - Die Dusche der Brühgruppe ist verstopft. 5 - Der Filter des Siebträgers ist verstopft. 6 - Der Druck der Pumpe ist zu niedrig (unter 9bar - 0,9 MPa) oder die Pumpe funktioniert nicht.	In den Fällen 1-2-3 kann das Problem durch eine korrekte Regulierung der Kaffeemühle und/oder der Dosierung des Kaffees behoben werden. In den Fällen 4-6 muss ein Wartungstechniker kontaktiert werden. In Fall 5 den Filter reinigen oder austauschen.

Störungen	Mögliche Ursachen/Lösung	Empfehlungen
Es wird zu viel Kaffee ausgegeben.	Der Kaffee läuft zu schnell durch den Filter und die Schaumschicht ist heller als normalerweise. Mögliche Ursachen: 1 - Das Kaffeepulver ist zu grob gemahlen. 2 - Der Kaffee im Filter wurde nicht ausreichend gepresst. 3 - Es wurde zu wenig Kaffee in den Filter gefüllt. 4 - Der Druck der Pumpe ist zu hoch (über 10 bar - 1 MPa).	In den Fällen 1-2-3 genügt es, den Kaffee richtig zu mahlen und/oder zu dosieren. Im Fall 4 muss ein Fachmann hinzugezogen werden.
Der ausgegebene Kaffee ist zu kalt.	Mögliche Ursachen: 1 - Die Siebträger sind kalt. 2 - Das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen. 3 - Die Wasserleitungen der Maschine sind verschmutzt (Kalk). 4 - Der Kesseldruck liegt unter 0,8 bar (0,08 MPa).	Im Fall 1 den Siebträger immer auf der Brühgruppe lassen. Im Fall 2 die Kaffeemühle regulieren. In den Fällen 3 - 4 den Wartungstechniker kontaktieren.
Der ausgegebene Kaffee ist lauwarm.	Der ausgegebene Kaffee ist lauwarm, auch wenn der ermittelte Druck normale Werte zwischen 1 und 1,2 bar (0,1 - 0,12 MPa) aufweist. In dem Fall ist die Erfassung des Drucks nicht korrekt.	Lassen Sie das Ablassventil von einem Wartungstechniker kontrollieren. In der Zwischenzeit öffnen Sie beim Betrieb der Maschine den Dampfhahn (Abb. 01; Pos. 9). Auf diese Weise senkt sich der Kesseldruck auf null, was dazu führt, dass sich der Widerstand einschaltet und die Temperatur steigt. Führen Sie diesen Arbeitsschritt täglich beim Einschalten der Maschine durch.
Der ausgegebene Kaffee ist zu heiß.	Mögliche Ursachen: 1- Der Kesseldruck liegt über 1,3 bar (0,13 MPa). 2- Etwas bedeckt die Maschine, was deren Abkühlen verhindert. 3- Der Aufstellungsplatz der Maschine verhindert eine korrekte Luftzirkulation um die Maschine herum.	Im Fall 1 den Wartungstechniker kontaktieren. In den Fällen 2-3 für Betriebsbedingungen sorgen, die das Abkühlen der Maschine ermöglichen.
Kaffeesatz auf dem Tassenboden	Mögliche Ursachen: 1- Das Kaffeepulver ist zu fein. 2- Der Siebträger ist innen verschmutzt oder der Filter ist beschädigt. 3- Die Mahlsteine der Kaffeemühle sind verschlissen. 4 - Zu hoher Druck der Pumpe (über 10 bar - 1 MPa).	In Fall 1 die Kaffeemühle korrekt regulieren. In Fall 2 den Siebträger reinigen oder austauschen. In den Fällen 3 muss ein Wartungstechniker kontaktiert werden.

ÍNDICE

1 - ADVERTENCIAS

1.1 Advertencias generales 49
1.2 Uso previsto 49

2 - TRANSPORTE

2.1 Embalaje 49
2.2 Desplazamiento de la máquina 49
2.3 Almacenamiento 49

3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

3.1 Descripción del ciclo de funcionamiento 50
3.2 Descripción de los mandos 50
3.3 Datos técnicos 50

4 - INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA

4.1 Advertencias 51
4.2 Preparación del sistema para la instalación 51
4.2.1 Conexionado con la red eléctrica 51
4.2.2 Conexionado con la red hídrica (Versión R) 51
4.2.3 Conexionado al circuito de descarga (Versión R) 51
4.3 Conexión equipotencial 51
4.4 Montaje de la palanca de grupo 51

5 - USO DE LA MÁQUINA

5.1 Encendido de la máquina y carga del agua en la caldera 51
5.2 Calentamiento 51
5.3 Preparación del café 52
5.4 Suministro de vapor 52
5.5 Toma de agua caliente 52
5.6 Apagado de la máquina 53

6 - MANTENIMIENTO

6.1 Normas de seguridad 53
6.2 Limpieza de la máquina 53
6.3 Termostato de seguridad - Rearme manual 53
6.4 Eliminación correcta del producto (residuos eléctricos y electrónicos) 53

7 - AVERIGUACIÓN DE AVERÍAS

Problema / Diagnósticos/Solución / Consejos 54

1 - ADVERTENCIAS

1.1 Advertencias generales

- El usuario debe preparar las instalaciones eléctrica e hidráulica según cuanto indicado en el capítulo 4 del presente folleto «Instalación de la máquina».
- El instalador no puede en ningún caso modificar el sistema preexistente realizado por el usuario.
- Este folleto de instrucciones forma parte integrante de la máquina y el usuario debe leerlo detenidamente antes de poner en servicio la máquina.
- Guardar el folleto para eventuales futuras consultas.
- La máquina es entregada sin agua en la caldera a fin de evitar eventuales daños causados por el hielo.
- Cuidar la puesta a tierra de la instalación eléctrica.
- No tocar la máquina con manos y pies húmedos y/o mojados.
- No utilizar la máquina con pies desnudos.
- No conectar el cordón de alimentación eléctrica con alargadores volantes ni similares.
- No desconectar la máquina de la red eléctrica tirando del cordón de alimentación.
- No hacer funcionar la máquina con el cordón de alimentación enrollado.
- No permitir el uso de la máquina a niños y/o personas no instruidas.
- Para evitar infiltraciones de agua al interior de la máquina, no poner las tazas en la repisa superior calienta tazas con la parte hueca boca arriba.
- El siguiente símbolo indica peligro de quemaduras.

1.2 Uso previsto

La máquina para café expresso STREGA ha sido realizada para preparar café expresso, para producir agua caliente, para preparar bebidas calientes como té, manzanilla y otras infusiones, para producir vapor y para calentar bebidas (leche, chocolate, capuchino, ponche, etc.).
Esta máquina ha sido concebida sólo y exclusivamente para las utilizaciones arriba indicadas.
Cualquier otro uso es a considerar como impropio y por lo tanto prohibido por el fabricante. La casa constructora no podrá ser considerada responsable de daños ocasionados por el uso impropio de la máquina para café expresso.
Este aparato no debe ser utilizado por niños o personas enfermas a menos que estén adecuadamente supervisadas por personas que garanticen su uso correcto.

2 - TRANSPORTE

2.1 Embalaje

La máquina para café expresso STREGA, previamente protegida con espuma de poliuretano, viene embalada en cajas de cartón.

Advertencias:
- Después de sacar la máquina del embalaje, comprobar que esté perfectamente íntegra y que no falten elementos.
- No se deben dejar los embalajes al alcance de los niños y deben ser evacuados en vertederos autorizados.
- Si se notaran daños a la máquina o si faltaran elementos, no utilizar la máquina y avisar inmediatamente al concesionario de zona.
- La máquina se entrega con la palanca del grupo desmontada; para el montaje atenerse al capítulo 4.4 del presente manual.

2.2 Desplazamiento de la máquina

La máquina para café expresso se puede desplazar utilizando una carretilla elevadora, una carretilla para paletas o bien manualmente.

2.3 Almacenamiento

La máquina correctamente embalada se debe almacenar en lugares secos con una temperatura ambiente entre +5°C y +30 °C y una humedad relativa no mayor que el 70%.
Se admite sobreponer a lo sumo cuatro cajas.

3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

3.1 Descripción del ciclo de funcionamiento

Versiones S/R

El agua procedente de la red hídrica (VERSIÓN R) o del depósito situado en la parte posterior de la máquina (VERSIÓN S), mediante una bomba permite cargar la caldera y, a través de una válvula de sobrepresión regulada a 12 bares (1,2 MPa), la carga del intercambiador. El agua de la caldera, calentada por una resistencia, calienta a su vez el agua en el intercambiador. Bajando la palanca de grupo el agua bombeada directamente por el intercambiador a la cámara del grupo; al soltar la palanca de grupo se produce la entrada del café.

3.2 Descripción de los mandos (Fig. 01 - Fig. 09)

1 Interruptor general
2 Palanca distribución de café
3 Suministrador agua caliente
4 Tubo entrada agua (versión R)
5 Cable de alimentación eléctrica
6 Grupo suministración
7 Portafiltro
8 Lanza vapor
9 Llave vapor
10 Llave agua
11 Luz alimentación
12 Testigo de seguridad
13 Tubo de descarga (Versión R)
14 Manómetro caldera
15 Filtro 2 tazas
16 Filtro 1 taza

3.3 Datos técnicos (Fig. 02)

Alimentación	V~/Hz	220 – 240V~ / 50-60Hz	110 – 120V~ / 50-60Hz
Resistencia	V~	220 - 240	110
Potencia nominal	W	1450 - 1650	1550
Resistencia	W	1250 - 1450	1350
Caldera	lt	2,0	
Tanque (S)	lt	4,0	
Ancho "A"	mm	330	
Profundidad "B"	mm	450	
Altura "C"	mm	710	
Peso neto	kg	28 (bomba a vibración) S = 31 (bomba a vibración) R	
Peso bruto (Carton)	kg	30.5 (bomba a vibración) S = 33.5 (bomba a vibración) R	
Juntura carga (R)		G 3/8"	
Diámetro juntura descarga (R)	mm	10	

4 - INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA

4.1 Advertencias

La instalación debe ser efectuada por personal cualificado, según las instrucciones proporcionadas por el fabricante y de conformidad con las Leyes vigentes.

4.2 Preparación del sistema para la instalación

Preparar el apoyo de la máquina sobre un plano que debe estar bien a nivel, seco, liso, robusto, estable, situado a una altura tal que la repisa superior porta tazas quede a más de 150 cm del suelo.
No utilizar chorros de agua, ni instalar la máquina en sitios donde se utilicen chorros de agua.
Para garantizar el funcionamiento normal, el aparato se debe instalar en sitios donde la temperatura ambiente se mantenga entre +5°C y +32°C y la humedad relativa no supere el 70%.
La máquina está alimentada eléctricamente y para su funcionamiento necesita:
- conexión a la red eléctrica.
- conexión a la red hídrica.
- conexión al circuito de descarga.

4.2.1 Conexionado con la red eléctrica

Advertencias:
- La instalación se debe realizar conforme a las Leyes vigentes y debe disponer de puesta a tierra.

La máquina se suministra con un cordón de alimentación eléctrica dotado de clavija.

4.2.2 Conexionado con la red hídrica (Versión R)

Asegurarse que la línea de alimentación hídrica esté conectada a una red de agua potable con presión de ejercicio comprendida entre 0 y 6 bar (0 - 0,6 Mpa).
En caso que la red hídrica tenga presiones superiores a 6 bar (0,6 Mpa), predisponer un reductor de presión.
Predisponer una válvula de interceptación aguas arriba del enlace (Fig. 01; pos. 4).
La conexión del tubo del agua cargado se rosca a partir de la G3/8".

4.2.3 Conexionado al circuito de descarga (Versión R)

Acoplar una tubería de goma (Fig. 01; pos. 13) con diámetro interno equivalente a 10 mm a la juntura predispuesta en el pozo de descarga de la máquina a una descarga a sifón abierto preventivamente predispuesta.

4.3 Conexión equipotencial (Fig. 04)

Esta conexión, prevista por algunas normas, cumple con la función de evitar las diferencias de potencial eléctrico entre las masas de los equipos instalados en el mismo local. Este aparato está predispuesto con un borne situado debajo de la base para una conexión de un conductor externo que tenga una sección nominal en conformidad con las normas vigentes.

4.4 Montaje de la palanca de grupo

La máquina se entrega con la palanca de grupo (Fig. 01; pos. 2) desmontada. Antes del uso, apretar completamente la palanca del grupo en la articulación como se indica en la Fig. 10.

5 - USO DE LA MÁQUINA

5.1 Encendido de la máquina y carga del agua en la caldera

Abrir el la llave de paso del agua (Versión R).
Introducir el agua en el depósito (Versión S) (Fig. 03).

Advertencias:
- Utilizar agua a temperatura ambiente.

Enchufar la clavija en la toma de corriente.
Poner el interruptor general (Fig. 01; pos. 1) en la posición 1. Automáticamente se efectúa la carga del agua en la caldera.
Cuando los testigos permanezcan apagados después de la operación de carga del agua, apagar y encender de nuevo la máquina hasta que se enciendan los testigos.

5.2 Calentamiento

Para asegurarse que la máquina haya alcanzado el balance térmico correcto entre presión y temperatura, cuando el manómetro de la caldera (Fig. 1; pos. 14) indique una presión comprendida entre 1 y 1.2 bar (0,1 – 0,12 MPa) abrir el grifo de vapor (Fig. 01; pos. 9) y descargar 2 o 3 veces el vapor en la bandeja de descarga.
El testigo de seguridad (Fig. 01; pos. 12), si está encendido, indica que la máquina funciona correctamente; si está apagado señala que es insu-

ficiente el nivel del agua en el depósito (Versión S), en la caldera (Versión R).

Advertencia:
- Un dispositivo de seguridad interrumpe el funcionamiento de la bomba al cabo de 120 segundos si no se alcanza el nivel mínimo de agua en la caldera. La máquina señala dicha alarma con el apagado del testigo de seguridad (Fig. 01; pos. 12).

5.3 Preparación del café

1) Quitar el portafiltro (Fig. 01; pos. 7) del grupo suministrador.
2) Cargar el portafiltro con café molido, prensar el café prestando atención a no ensuciar el borde del portafiltro.
3) Reenganchar el portafiltro en su sede.
4) Bajar la palanca grupo sujetándola firmemente (Fig. 01; pos. 2) hasta la posición de tope inferior y esperar a que se llene totalmente la cámara del grupo suministro (Fig. 01; pos. 6) hasta la salida de las primeras gotas de café. Levantar la palanca de grupo (Fig. 01; pos. 2) reacompañando el movimiento para obtener la salida de café.
5) No se puede interrumpir la salida ya que continúa hasta el tope superior (la dosis máxima de café suministrado es de ~75 cc); al alcanzar la dosis deseada quitar la taza de café.

Precaución:
- Accionar la palanca de grupo sólo con el portafiltro enganchado y lleno de café (Fig. 11; pos. d).
- No quitar el portafiltro lleno de café cuando la máquina está funcionando.
- Accionar la palanca de grupo en ausencia de café en el portafiltro o del propio portafiltro provocará el retorno repentino e incontrolado de la palanca de grupo a la posición de tope superior debido a la fuerza ejercida por los resortes.
- Accionar la palanca de grupo sólo con la máquina encendida y a presión.
- Asegurarse de que haya agua en el depósito antes de accionar la palanca de grupo (Fig. 11; pos. e).
- En caso de llenado parcial de la cámara del grupo (interrupción alimentación eléctrica, averías o insuficiente nivel de agua en el depósito o en la caldera) es necesario llevar de nuevo la palanca grupo, sujetándola firmemente, hasta la posición de tope superior antes de restablecer el correcto funcionamiento de la máquina.
- No tocar directamente la parte metálica del portafiltro; peligro de quemaduras.
- Accionar la palanca de grupo prestando atención a no inclinar y/o volcar la máquina (Fig. 11; pos. c).
- La leva de grupo, estando sujeta a la presión del agua y a la fuerza ejercida por los resortes, siempre debe llevarse de nuevo a la posición de reposo.
- No interferir de modo alguno con el regulador de movimiento de la palanca de grupo y en cualquier caso mantener la cabeza y el busto lejos del radio de acción de la misma (Fig. 11; pos. a - b).
- No detenerse en el radio de acción de la palanca de grupo.
- Accionar la palanca de grupo sólo si está bien enroscada (cap. 4.4).
- Las dosis estándar para los filtros son de 8 gramos para una dosis y 14 gramos para dos dosis.

5.4 Suministro de vapor (Fig. 06)

1) Para evitar remolinos de líquido en la caldera, descargar el vapor actuando sobre el mando del grifo (Fig. 01; pos. 9).
2) Introducir el tubo del vapor (Fig.01; pos. 8) en el recipiente que contiene el líquido a calentar.
3) Apretar y mantener apretado el mando del grifo del vapor (Fig. 01; pos. 9); al levantar la lengüeta, el grifo quedará en posición abierto (Fig. 06). La cantidad suministrada de vapor es proporcional a la abertura del grifo; mayor es la abertura del grifo y mayor será la cantidad de vapor suministrada.
4) Terminado el suministro de vapor soltar el mando, quitar el recipiente del líquido y limpiar inmediatamente, con un paño húmedo, el tubo del vapor eliminando los residuos del líquido calentado.

Advertencia:
No tocar directamente el tubo del vapor ya que está caliente.

5.5 Toma de agua caliente

1) Poner el recipiente para el agua debajo del erogador (Fig. 01; pos. 3).
2) Apretar y mantener apretado el mando del grifo del agua (Fig. 01; pos. 10) para tomar la cantidad de agua necesaria.
3) Terminado el suministro de agua soltar el mando.

Advertencia:
No tocar directamente el erogador del agua ya que está caliente.

5.6 Apagado de la máquina

1) Poner el interruptor (Fig. 01; pos. 1) en la posición "0" y comprobar que se apague el piloto verde. (Fig. 01; pos. 11)
2) Cerrar la válvula de interceptación agua (Versión R).

6 - MANTENIMIENTO

Para consentir el funcionamiento correcto de la máquina, ajustarse a las instrucciones de mantenimiento presentadas a continuación.

6.1 Normas de seguridad

No dirigir chorros de agua contra la máquina. Desconectar la máquina de la línea eléctrica, poniendo la palanca del seccionador omnipolar de la red eléctrica en la posición de reposo 0, desenchufar la clavija de la toma de red y cerrar la llave de paso del agua antes de efectuar operaciones de mantenimiento y/o de limpieza. En caso de mal funcionamiento de la máquina, abstenerse de intentar repararla por propia cuenta y acudir inmediatamente al servicio técnico. Si se daña el cordón de alimentación eléctrica, apagar inmediatamente la máquina, cerrar el agua y acudir al servicio técnico. Abstenerse de sustituirlo por propia cuenta. Efectuar la limpieza/mantenimiento con la máquina fría, preferentemente utilizando guantes protectores para las manos.

6.2 Limpieza de la máquina

Estos consejos son indicativos, la variación de los periodos de mantenimiento y limpieza depende del uso de la máquina.

Después de cada uso

1) Limpiar el tubo del vapor.
2) Limpiar el portafiltro y los filtros.

A diario

1) Limpiar la rejilla para apoyar tazas y la pileta de recogida de gotas.
2) Limpiar la carrocería.

Semanalmente

1) Limpiar la junta del grupo utilizando el cepillo suministrado (Fig. 07).
2) Limpiar el depósito del agua.

Mensualmente

1) Sumergir los portafiltros y los filtros en agua hirviendo por unos minutos para facilitar la disolución de las grasas del café, utilizar un paño o una esponja para eliminarla.

Para el lavado y la limpieza no utilizar solventes, detergentes ni esponjas abrasivas. Lavar la carrocería utilizando un paño empapado con agua y/o detergentes neutros procurando secar bien las superficies antes de volver a conectar la máquina a la línea eléctrica. Para el lavado de la rejilla para apoyar las tazas y de la pileta de recogida de las gotas utilizar agua. Para lavar el depósito después de haberlo sacado, utilizar agua y detergentes neutros y efectuar un enjuague cuidadoso.

6.3 Termostato de seguridad - Rearme manual

Atención! La operación descrita a continuación está terminantemente reservada sólo a un técnico instalador autorizado por la casa constructora.

Durante el funcionamiento de la máquina el recalentamiento de la resistencia en la caldera puede activar, cortando la alimentación, el termostato de seguridad que precave mayores daños a la caldera. Para restablecer el funcionamiento normal, es necesario solucionar la anomalía que ha causado el disparo del termostato de seguridad y seguidamente restablecer la condición normal presionando el botón rojo (RESET) (Fig. 08).

6.4 Eliminación correcta del producto (residuos eléctricos y electrónicos)

(Aplicable en los países de la unión Europea y en aquellos con sistema de recogida selectiva)

El marcado en el producto o en su documentación indica que el producto no debe ser eliminado junto con los demás residuos domésticos al final de su ciclo de vida. Para evitar eventuales daños al medio ambiente o a la salud causados por una eliminación incorrecta de los residuos, se invita al usuario a separar este producto de otros tipos de residuos y reciclarlo de la manera más responsable para facilitar la reutilización sostenible de los recursos materiales.
Se invita a los usuarios particulares a contactar con el revendedor donde ha sido adquirido el producto o con la oficina local encargada de proporcionar todas las informaciones referentes a la recogida selectiva de residuos y el reciclaje de este tipo de producto.
Se invita a los usuarios empresariales a contactar con el propio proveedor y comprobar los términos y las condiciones del contrato de compra.
Este producto no debe ser eliminado junto con otros residuos comerciales.

7 - AVERIGUACIÓN DE AVERÍAS

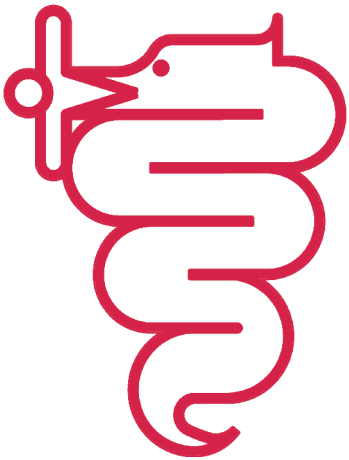
Problema	Diagnósticos/Solución	Consejos
Falta suministro de vapor por el tubo correspondiente	La boquilla del tubo del vapor está tapada; destaparla utilizando un alfiler. Este problema puede surgir al introducir la punta en la leche.	Limpiar la punta del vapor después de cada uso.
Fugas en el portafiltro	Causas posibles: 1 - La junta situada debajo de la copa está gastada o incrustada. 2 - El portafiltro está mal puesto en el grupo.	Limpiar con el cepillo pequeño suministrado. Si el problema vuelve a presentarse es necesario llamar a un técnico especializado
Dificultades en la colocación del portafiltro en el anillo de enganche	El problema puede estar causado por una excesiva dosis de café presente en el portafiltro.	Reducir la cantidad de café en el portafiltro. (Las dosis estándar x los filtros son de ~ 6 gr por dosis)
Posición anómala del portafiltro una vez puesto en el grupo	El mango del portafiltro una vez apretado en el grupo resulta más desplazado hacia la derecha que de costumbre. La junta debajo de la copa está gastada.	Llamar a un técnico especializado para que cambie la junta debajo de la copa.
El flujo de café es escaso	El café es suministrado gota a gota, el tiempo de erogación es demasiado largo y su calidad no es buena, presenta una crema oscura. Causas posibles: 1 - La molienda del café es demasiado fina. 2 - El café en el portafiltro está demasiado prensado. 3 - La dosis puesta en el portafiltro es excesiva. 4 - La ducha del grupo está tapada. 5 - El filtro en portafiltro está tapado. 6 - La presión erogada por la bomba es baja (< 9 bar - 0,9 MPa) o no funciona	En los casos 1-2-3, el problema se puede solucionar con una regulación correcta de la molienda y/o dosificación del café. En los casos 4-6 es necesaria la actuación de un técnico. En el caso 5 limpiar el filtro o sustituirlo.

Problema	Diagnósticos/Solución	Consejos
El flujo de café es demasiado abundante	El café es suministrado demasiado rápidamente y la crema resulta de color más claro que lo normal. Causas posibles: 1 - La molienda del café es demasiado gruesa. 2 - El café en el portafiltro está poco prensado. 3 - La dosis puesta en el portafiltro es escasa. 4 - La presión erogada por la bomba es demasiado elevada (> 10bar – 1MPa).	En los casos 1-2-3, se puede intervenir en el molido y/o el dosaje del café. En el caso 4 es necesaria la intervención de un técnico.
El café suministrado es demasiado frío	Causas posibles: 1 - Los portafiltros están fríos. 2 - La molienda del café es demasiado fina. 3 - El circuito hídrico de la máquina está sucio (caliza). 4 - La presión de la caldera está por debajo de 0,8 bar (0,08 MPa).	En el caso 1 mantener montado el portafiltro en el grupo. En el caso 2 modificar la molienda del café. En los casos 3 - 4 llamar a un técnico especializado.
El café suministrado es demasiado tibio	El café suministrado es tibio aunque la presión medida es normal, entre 1 y 1,2 bar (0,1 - 0,12 MPa). En este caso la medición de la presión es ficticia.	Llamar a un técnico especializado para que compruebe la válvula de alivio. De todas maneras, mientras tanto, para poder utilizar la máquina, abrir el grifo del vapor (Fig. 01; pos. 9), la presión de la caldera bajará a cero, esto causará la activación de la resistencia y el aumento de la temperatura. Efectuar esta operación a diario al encender la máquina.
El café suministrado es demasiado caliente	Causas posibles: 1 - La presión de la caldera está por encima de 1,3 bar (0,13 MPa). 2- La máquina está cubierta por algo que impide que se enfríe. 3- La máquina está instalada en una posición que no permite la circulación del aire.	En el caso 1 llamar a un técnico especializado. En los casos 2-3 restablecer las condiciones de refrigeración de la máquina.
Posos de café en el fondo de la taza	Causas posibles: 1 - La molienda del café es demasiado fina. 2- El portafiltro está sucio por dentro o el filtro está dañado. 3- Las muelas del molinillo están gastadas. 4 - Presión de la bomba elevada (> 10bar – 1 MPa).	El caso 1 se puede solucionar con una regulación correcta del molinillo. En el caso 2 limpiar el portafiltro o sustituir el filtro. En los casos 3-4 es necesaria la actuación de un técnico.

NOTE

NOTE

NOTE



BEZZERA

Dal 1901

G.BEZZERA
MACCHINE PER CAFFE' ESPRESSO
Via Luigi Bezzera,1
20088 Rosate - Milano - Italy
Tel. 02 90848102 r.a. - Telefax 02 90870287
Web: www.g.bezzera.it
e-mail: commerciale@bezzera.it

Cod.9941081 ed.02/11 rev.00